



Salm3n ahumado casero

Descripci3n

default watermark



Me he animado a hacerlo gracias a una receta que me han pasado, aunque la he Â«tuneadoÂ» un poco. En casa nos encanta el salmÃ³n ahumado, asÃ­ que a ver si sale rico y disfrutamos de Ã©l.

Ingredientes: (Para cuatro o seis personas).

- 500 gr de salmÃ³n fresco en un taco gordito y **sin espinas**.
- 375 gr (medio bote aproximadamente) de preparado para salmÃ³n ahumado de Mercadona.
- 130 gr de azÃºcar.

- Pimienta negra en grano al gusto.
- Eneldo fresco al gusto.
- La ralladura de un limón.
- Aceite de oliva virgen extra suave para conservar.

Preparación:

Escogemos un tupper amplio en el que nos quepa bien el taco de salmón entero.

Sacamos la ralladura del limón, reservamos.

En un bol amplio mezclamos el preparado para salmón ahumado, el azúcar, la ralladura de limón, el eneldo y la pimienta, mezclamos todo bien. Vertemos un poco de la mezcla de sal en la base del tupper.

default watermark





Disponemos el salm3n encima y echamos el resto del preparado, procurando cubrir bien el salm3n por todas partes. Tapamos herm3ticamente y llevamos al frigor3fico durante 48 horas.

•





Transcurrido el tiempo, sacamos nuestro salmÃ³n, veremos que ha soltado bastante lÃ¡quido, lo lavamos bien bajo el chorro de agua frÃ­a y metemos en otro tupper, bien tapado, al congelador, **por aquello del Anisakis**, otras 48 horas.

Sacamos del congelador y dejamos descongelar en la nevera. Y ya sÃ³lo nos queda cortar en lonchas muy finas, retirar la piel, verter aceite de oliva virgen extra suave al gusto, para conservarlo y disfrutarlo.





Consejo: Lo de cubrirlo con aceite es para que se conserve mejor y por más tiempo. Se pueden variar las cantidades de los ingredientes (especias, cantidad de azúcar!) al gusto del consumidor. **Estas cantidades son para 500 gr de salmón, a más salmón mayor serán las cantidades.** Cuanto más gordito sea el taco de salmón mejor, las zonas finas quedan un poco secas. En muchas otras recetas, ponen peso sobre el salmón a la hora de ahumarlo, pero me parece que queda poco jugoso.

Síguenos en Facebook: facebook.com/masqpostres

En Instagram: instagram.com/_masqpostres

Mándanos tus recetas, opiniones, sugerencias a nuestro correo: hola@masqpostres.es

Y si quieres recibir al instante nuestras nuevas recetas, suscríbete pinchando en «Suscribir», en la parte superior derecha de nuestro blog o en la inferior si lo haces desde el móvil.

Categorías

1. Aperitivos
2. Pescados y mariscos
3. Recetas navideñas y festivas
4. Recetas sin horno

Fecha de creación

noviembre 3, 2020

Autor

admin

default watermark