

Gravlax

Tiempo de preparación: 240 Min



Ingredientes

Trucha: 1 penca despinada

Sal entrefina: 500 Gramos

Ajo: 1 Unidad

Ralladura de limón: 1 limones

Azúcar: 500 Gramos

Laurel: 4 Unidades

Eneldo:

Pimienta: A gusto

Preparación de la Receta

- Limpiar el filet y dejar la piel.
- Mezclar en un bol el azúcar, la sal, granos de pimienta negra, hoja de *laurel*, la ralladura de *limón*, *ajo* entero aplastado en camisa y el *eneldo*.
- Cubrir ambos lados de los filetes de *trucha* con la mezcla de curado, asegurándose de cubrir la mayor superficie posible
- Colocarlos en una bandeja, cubrirlos con film transparente y colocarlos en la heladera durante 4 horas.
- Una vez pasadas las 4 horas, sacar los filetes y enjuagar la mezcla de curado, secar bien y reservar.
- Para servir filetear finamente y servir con queso *crema* con *ciboulette* picada.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/gravlax>