Gravlox de Trucha



Ingredientes

Gravlox de Trucha

Eneldo: c/n A gusto
Remolacha: 1 kg
Sal para curado: c/n A gusto
Trucha salmonada en filet con piel(1.5kg): 2 Unidades

Sal para Curado

Azucar: 1 kg
Sal Entre Fina: 1 kg
Sal gruesa: 1 kg

Preparación de la Receta

- En una bandeja colocar 1 filet de **trucha** con la piel para abajo
- Cubrir bien con la mezcla de sal y azúcar.
- En otra bandeja colocar el otro filet
- Untar la *remolacha* rallada por sobre la carne de la *trucha*
- Cubrir con la sal de curado y llevar los 2 filetes al frío por 6 horas.
- Transcurrido el tiempo
- Lavar bien cada filet retirando la sal
- Secar y reservar tapado.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/gravlox-de-trucha