Salmón gravlax



Ingredientes

Salmón gravlax

Filet de salmón: 300 g
Sal gruesa: 400 grs.
Eneldo: Cantidad necesaria
Pumpernickel o blinis para servir:
Azucar: 200 grs.
Queso Crema: 100 grs.
Pimienta en grano: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- En un bowl mezclar el azúcar, sal y la pimienta machacada
- En una placa colocar la mitad de esta mezcla, sobre esta disponer el **salmón**, cubrir el mismo con hojas de *eneldo*, cubrir con la otra mitad de la mezcla, tapar con papel film y colocarle un peso suave
- Dejar en la heladera durante 24 horas
- Retirar, enjuagar bien el filet, secarlo y cortar bien fino
- Mezclar el queso *crema* con un poco de *eneldo*, disponerlo sobre el pan o los blinis, sobre esto el gravlax y servir.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/salmon-gravlax