Salmón Marinado en Remolacha



Tiempo de preparación: 50 Min

Ingredientes

Azúcar moreno: 3 cdas
Eneldo fresco: 1 Manojo
Limón para su ralladura: 1 unidad
Naranja para su ralladura: 2 Unidades
Pimienta negra recién molida: 1 cdta
Sal gorda: 3 cdas
Cilantro: 1 Manojo
Queso Crema: 100 Gramos
Lomo de salmón fresco: 1 Kilo
Pan de centeneno: c/n
Remolachas frescas picadas: 2 Unidades

Preparación de la Receta

- Limpiar el **salmón** de espinas y escamas y dejar la piel.
- Picar el *eneldo*, el *cilantro* y las remolachas y mezclar en un bol con la ralladura de *naranja* y *limón*, la pimienta, la sal y el azúcar.
- Sobre un papel film colocar una capa de esta mezcla y poner encima el *salmón*.
- Cubrir el *salmón* con el resto de la mezcla y envolver en papel film cuidando que quede bien cerrado el paquete.
- Colocar en un recipiente y encima algo con peso para prensarlo bien.
- Meter en la nevera 48 horas a *marinar*.
- Pasado este tiempo, sacar de la nevera, retirar del papel film y pasar por agua para retirar la *marinada*.
- Secar bien con papel absorbente.
- Cortar en finas lonchas y servir sobre pan de *centeno* untado con queso *crema* y con unas ramitas de *eneldo*.

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