

# Salmón Marinado en Remolacha

Tiempo de preparación: 50 Min



## Ingredientes

**Azúcar moreno:** 3 cdas

**Eneldo fresco:** 1 Manojó

**Limón para su ralladura:** 1 unidad

**Naranja para su ralladura:** 2 Unidades

**Pimienta negra recién molida:** 1 cdta

**Sal gorda:** 3 cdas

**Cilantro:** 1 Manojó

**Queso Crema:** 100 Gramos

**Lomo de salmón fresco:** 1 Kilo

**Pan de centeno:** 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>