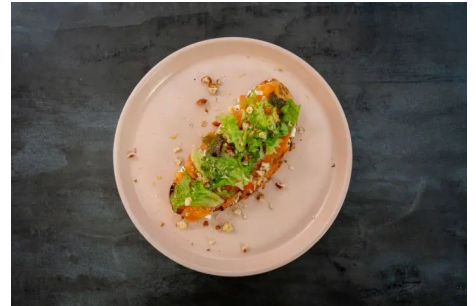


Toast de trucha curada y queso casero

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

para el curado de trucha

Trucha fresca salmonada con piel: 600 gr

Sal de mar: 250 gr

Semillas de hinojo: 1 Cucharada

Ralladura de 1 limón:

Orégano fresco: 1 Ramita

Azúcar moreno: 125 gr

Pimienta gorda: 1 Cucharada

Semillas de cilantro: 1 Cucharada

Tomillo fresco: 1 Ramita

para el toast

Pan de campiña: 2 rebanadas

Ricotta casera: 1/2 Taza

Limon: 1

Mezcla de lechugas:

Sal y Pimienta:

Cebollin fresco picado: 1 Cucharada

Avellanas tostadas y picadas:

Aceite de oliva:

Preparación de la Receta

Para la trucha curada

- Mezclar en un bowl, sal, azúcar morena, ralladura de *limón*, *tomillo*, *orégano*, las semillas de *hinojo*, semillas de *cilantro* y la pimienta gorda.
- En una charola colocar una base de la mezcla y sobre ella la **trucha** con la carne hacia arriba.
- Colocar el resto de la mezcla sobre la *trucha*
- Tapar con papel film, colocar un peso encima y dejar reposar en el refrigerador de 5 a 8 horas.

- Una vez transcurrido el tiempo, enjuagar con agua retirando la sal y secar muy bien con papel absorbente ; colocar en una charola limpia y cubrir con un paño limpio y seco.
- Cortar con un cuchillo muy filoso en rebanadas de medio cm en un corte sesgado y sin piel.

Para el toast

- Mezclar la ricotta con ralladura de *limón*, *cebollín* y sal.
- Rociar las rebanadas de pan con aceite de oliva y *dorar* ligeramente.
- Armar las tostadas untando el queso sobre el pan, encima la *trucha* curada, la *lechuga* y las avellanas picadas.
- Terminar con ralladura de *limón* y *jugo* y un poco de aceite de oliva.
- Servir inmediatamente

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/toast-de-trucha-curada-y-queso-casero>