



# LÁMINAS DE SALMÓN CON CÍTRICOS

## INGREDIENTES

(Para 4 personas)  
200 gr lomo de Salmón  
1/2 kg Sal gorda  
100 gr Azúcar

Para la mermelada fresca:  
1 Naranja  
1 Pomelo  
100 gr Azúcar

## ELABORACIÓN

Mezclamos la sal con el azúcar y cubrimos el salmón, dejando que repose durante 12 horas. Lo limpiamos y reservamos.

### Para la mermelada fresca:

Pelamos el pomelo y la naranja. Picamos la peladura en juliana y la cocemos, a fuego suave durante una hora, con 50 gramos de azúcar y un poco de agua.

### Para la reducción de cítricos:

Exprimimos la naranja y el pomelo en un zumo y lo ponemos al fuego añadiendo 50 gramos de azúcar. Dejamos que reduzca durante 10 minutos y lo reservamos.

Cortamos el salmón lo más fino posible y lo ponemos sobre el plato. Lo pintamos con la reducción de cítricos y colocamos la juliana por encima.



PRECIO  
MEDIO



TIEMPO  
90' + 12H



DIFICULTAD  
8/10



SALUDABLE  
7/10