



SALMÓN MARINADO CON CILANTRO

INGREDIENTES

(Para 4 personas)
300 gr de lomo de salmón
600 gr de sal gorda
80 gr de azúcar ACOR
1 manojo de cilantro
1 cucharada de mostaza a la antigua
40 ml de aceite de oliva HOJIBLANCA
Brotos de cebolla

ELABORACIÓN

Picamos el cilantro reservando la mitad.

Ponemos una base de sal con el azúcar y el cilantro mezclado. Colocamos el lomo encima y cubrimos con el resto del preparado todo el salmón. Dejamos curar en el frigorífico mínimo 6 horas (según el grosor del lomo).

Lavamos bajo el grifo para quitarle los restos de sal y azúcar. Lo secamos con la ayuda de un trapo.

Mezclamos con un tenedor la mostaza y el aceite. Lo reservamos.

Laminamos el salmón y lo colocamos sobre una fuente, salseando con la vinagreta por encima y decorando con el cilantro y los brotes de cebolla.



PRECIO
BAJO



TIEMPO
30'



DIFICULTAD
5/10



SALUDABLE
9/10