

## 91.- Salmó marinat

<http://www.receptesdelaquima.cat/Inici/salmomarinat.html>

Aquesta recepta me la va passar l'Alba. De fet, en una trobada que vàrem fer amb altres amics, ella va portar el salmó marinat i tots el vàrem trobar boníssim. És molt fàcil de preparar i l'únic que s'ha de tenir en compte és respectar les proporcions. Compreu la mitja part de davant d'un salmó gran de més de 2 Kg. Demaneu al peixater que us tregui el cap i les espines. La part de la cua del salmó no es pot fer servir perquè queda molt seca.

### **Ingredients per Kg de salmó:**

800 g de sal gruixuda

400 g de sucre morè

Anet en pols

Un raig d'oli de gira-sol

### **Elaboració**

Congelar el salmó durant dos dies com a mínim. Descongelar-lo fora de la nevera.

Barrejar la sal gruixuda i el sucre morè i posar-ne una capa al fons d'una plata.

Posar el salmó a sobre, amb la pell cap avall. Empolvorar-lo amb anet i cobrir-lo amb la resta de la barreja de sal i sucre. Tapar-lo i posar-lo a la nevera durant 24 h. Si el tall és gran, val més tenir-lo a la nevera 36 h. No cal que el recipient sigui hermètic.

Treure'l de la nevera, rentar-lo bé amb aigua, assecar-lo amb paper absorbent i fregar-lo amb oli de gira-sol.

Deixar reposar a la nevera unes hores i després tallar-lo a llesques ben primes. Si voleu el podeu congelar.

Es pot servir sobre torradetes que tinguin una mica de mantega o bé d'alvocat prèviament xafat amb una forquilla. Afegir-hi una mica de suc de llimona per sobre i si es vol una mica de caviar.