

SALMÓ MARINAT

Nota: Hi ha qui primer congela els salmó per evitar el risc de l'anisakis

	<u>Ingredients</u>
	<u>Primera fase</u>
1	salmó fresc gran
1 got (uns 360 grs)	sal fina
1 got (uns 360 grs)	succe
35-30 grs	anet
	<u>Segona fase</u>
1	llimona (el suc)
	oli d'olva verge extra
	pebre negre en pols
	sal

- Rentar el saló i treure el cap i els budells
- Deixar escórrer
- Posar un paper d'alumini al recipient de manera que sobresurti pel laterals i que després es pugui plegar sobre si mateix
- Col·locar la 1/2 (de la sal + sucre + anet) fent una capa al fons del recipient
- Posar-hi un dels lloms del salmó amb la pell a sota
- Repartir l'altra 1/2 (de la sal + sucre + anet) pel damunt del llom del salmó
- Tapar-ho amb l'altre llom del salmó amb la pell a la vista
- Cobrir-ho amb el paper d'alumini
- Posar-hi un bon pes a sobre per fe pressió (per exemple, posar-hi a sobre un altre recipient més petit i fer un torniquet abraçant els dos recipients amb dos cordills i dues fustetes)
- Deixar-ho a la nevera 24 hores
- Retirar el pes, eliminar el suc que ha generat i donar una volta completa a tot el bloc de peix, de manera que el llom de salmó que ha estat a sota passi a quedar a dalt
- Tornem a tapar amb el paper d'alumini i tornem a posar el pes al damunt o fer el torniquet
- El tenim 2 dies més a la nevera (en total 3 dies) donant-li la volta cada dia i eliminant el suc
- Passats els 3 dies, es renta, s'eixuga bé i es retiren es espines
- Tallar-lo a làmines fines començant a tallar des del cap fins a la cua
- Col·locar les làmines en un bol i tirar-hi per sobre el suc d'una llimona + oli + pebre negre en pols + sal (provar primer una punta de salmó per comprovar si ja està prou salat i no cal posar-ni)