



ABORDO[®]
ESPECIALISTAS EN ALIMENTOS CONGELADOS



Gravlax

Gravlax

8-12 Personas

Ingredientes:

2 filetes de salmón con piel Abordo

6 cucharadas de eneldo fresco

120 g de sal

50 g de azúcar

1 cucharada de granos de pimienta blanca, ligeramente majados

12 rebanadas de pan moreno, untadas con mantequilla para acompañar

Rodajas de limón y ramitas de eneldo fresco, para adornar

*duración aprox.
preparación
45 min.*

Modo de Preparación:

Lave los filetes de salmón bajo el chorro de agua fría y séquelos con papel absorbente. Ponga un filete en una fuente no metálica, con el lado de la piel hacia abajo.

Mezcle en un bol el eneldo, la sal, el azúcar y los granos de pimienta. Extienda la mezcla sobre el filete de salmón y coloque el segundo encima, con el lado de la piel hacia arriba. Coloque encima un plato del mismo tamaño que el pescado y ponga encima 3 ó 4 latas de conserva como pesos.

Déjelos en el frigorífico 2 días, dándoles la vuelta cada 12 horas y untándolos con los jugos que puedan desprenderse.

Retire el salmón del adobo y córtelo en lonchas finas, sin atravesar la piel, como si fuera salmón ahumado. Corte el pan con mantequilla en triángulos y sívalos con el salmón. Adórnelo con rodajas de limón y ramitas de eneldo.



C-24125

ATENCIÓN AL CLIENTE: 901 100 151