

SALMÓ MARINAT



Ingredients

- 1 kg de salmó, tallat en dos filets grossos
- 500 g de sal grossa
- 500 g de sucre
- Anet fresc (en castellà, eneldo), al gust



Elaboració

Abans de res, cal congelar el salmó, al menys 48 hores, perquè no hi quedi cap bacteri. Això s'ha de fer amb qualsevol peix que es vulgui consumir cru.

Ara fes una barreja amb el sucre i la sal, ben barrejat. Posa una làmina de paper film en el marbre, i ara posa una capa fina de la barreja sota el salmó (el salmó col·locat amb la pell a sota i la carn a sobre).

A sobre de la carn hi pots posar l'anet que et vingui de gust i una altra capa de la barreja de sal i sucre. Al damunt, posa-hi l'altre filet del salmó (col·locat amb la pell a sobre i la carn a sota).

A sobre de la pell del segon filet, posa-hi més barreja de sucre i sal, de manera que quedi tot ben cobert.

Amb el paper film embolica tot el peix i pressiona perquè quedi ben compacta. Ara has de tapar-ho, tot ben tapat amb un eixugamà, i posar-ho a la nevera amb un bon pes al damunt (per exemple, un parell de brics de llet). Posa-ho en una safata fonda, perquè deixa anar suc. Deixa-ho a la nevera durant 48 hores. Com més temps l'hi tens, més cuit queda.

Quan el treus de la nevera, l'has de rentar i assecar bé, que no hi quedi humitat. Talla'l a llesquetes ben primetes i ja estarà llest per consumir.

Si vols que es guardi força temps, posa les llesques en un recipient amb tapa, cobertes d'oli de gira-sol i granets de pebre negre. Així es conserva durant molt de temps i el pots anar consumint quant et vagi bé.

Notes: *Aquesta recepta me la va passar la Carme.*

Si el tall de peix es molt gran, cal posar més sal i sucre. Cal que quedi ben cobert.

Les 48 hores del temps de repòs depenen molt de la mida del peix. Per un filet normal n'hi ha prou amb 30-35 hores. A més temps, més sec queda.

Una opció es afegir a la barreja de sal i sucre un bon raig de ginebra de la bona. Es el que fan als països nòrdics al marinar peixos.