

Salmón marinado al aroma de cítricos

Tiempo de marinado: 24 horas

Tiempo de preparación: 60 minutos



INGREDIENTES:

- 1 salmón limpio sin espina, cortado en dos filetes
- 2 kg de **Sal Costa Alta Cocina**
- 1 kg de azúcar
- 4 naranjas
- 3 limones
- Hojas de eneldo
- Pimienta negra en grano
- 1 barra de pan
- Mantequilla
- Lechuga

PREPARACIÓN:

- Mezclar el azúcar, **Sal Costa Alta Cocina** y las especias. Cubrir la base de una fuente con una capa gruesa de la mezcla. Colocar encima los filetes del salmón con la piel hacia arriba y cubrirlo con el resto de la mezcla.
- Cortar las naranjas y los limones en 6 trozos cada uno y colocarlos encima.
- Disponer un peso encima de la fuente para que comprima la preparación, y dejar marinar en el frigorífico durante 24 horas.
- Transcurrido el tiempo, sacar el salmón, retirar toda la sal y cortarlo en filetes muy finos.
- Tostar pan, untar con mantequilla y colocar unas lonchas de salmón, añadiendo unas gotas de limón.
- Servir los canapés sobre un lecho de lechuga cortada en juliana.