

Salmón marinado al eneldo

Tiempo de marinado: 48 horas

Tiempo de preparación: 30 minutos



INGREDIENTES:

- Lomo de salmón
- 1 kg de **Sal Costa Alta Cocina**
- 1 kg de azúcar
- 2 cucharadas de eneldo fresco
- Aceite de oliva virgen

ELABORACIÓN:

- Mezclar la **Sal Costa Alta Cocina**, el azúcar y el eneldo picado, y cubrir la base de una fuente con una capa gruesa de esta mezcla.
- Colocar encima el salmón con la piel sobre la fuente y cubrirlo con el resto de la mezcla. Dejar reposar en el frigorífico durante 48 horas.
- Limpiar el salmón quitándole la sal y el azúcar.
- Servir el salmón cortado en finas lonchas.