Salmón marinado

Ingredientes



- 500 g de salmón
- 240 g de sal
- 180 g de azúcar
- Eneldo
- Papel film plástico
- Bandejas de corcho blanco o un tupper

Sobre esta receta

Vamos a preparar un delicioso salmón marinado. Es una preparación ideal para hacer pinchos, canapés o tomar sólo, ya que está espectacular, es muy fácil de hacer y tiene un gran sabor...

Preparación.

1. Para hacer esta receta utilizaremos un par de trozos de salmón de la zona media, al que pedimos en pescadería que le quiten las espinas. Repasamos los trozos de salmón, quitándole las espinas que le hayan quedado. En algunos casos unas pinzas son muy útiles.
2. Preparamos la mezcla con la que vamos a marinar el salmón: en un bol echamos la sal, el azúcar y un par de cucharaditas de eneldo. Mezclamos bien y sobre una bandeja echamos una capa de un cm. de grosor. A continuación colocamos un trozo de salmón con la piel hacia abajo, extendemos otra capa de la mezcla y colocamos encima el otro pedazo de salmón, presionando ligeramente. Por último repartimos el resto de la mezcla por encima cuidando de que queden los laterales bien cubiertos. Tapamos, presionamos y envolvemos con el film transparente de forma que no le entre aire. Lo llevamos al frigorífico y colocamos un peso encima, por ejemplo un par de bricks de leche. Dejamos reposar un mínimo de 24 horas, aunque lo mejor son 36.
3. Tras el reposo quitamos el salmón, desenvolvemos y lavamos bien los trozos de salmón, quitándoles toda la sal y el eneldo. Secamos muy bien y lo volvemos a empaquetar y dejamos en el frigorífico hasta su utilización. Podemos conservarlo en el frigorífico entre 5 y 7 días.
4. Cuando vayamos a utilizarlo cortaremos unas lonchas finas colocando el salmón con la piel hacia abajo. De este modo la piel nos servirá de base para el corte y después de tapa par el salmón. Otra opción de corte es en tacos. Adaptaremos el corte a nuestras necesidades.

Otras opciones...

- Podemos utilizar cualquier parte del salmón desde la mitad hacia la zona de la cola. Tendremos en cuenta que para la zona del lomo necesitaremos unas 36 horas de marinado y para la zona de la cola con 24 horas bastaría. La grasa de este pescado es una grasa sana. El salmón es una fuente de Omega 3.
- Para la mezcla también pueden tomarse las proporciones al 50%. Además del eneldo podemos especiar con cilantro en polvo, pimienta, eneldo fresco, pimienta, ralladura de cítricos (limón, naranja...)

Salmón marinado

- Para hacer esta preparación de salmón, utilizaremos un salmón de piscifactoría. Si utilizamos un salmón salvaje es más conveniente congelarlo entre 2 y 3 días, para matar un parásito que a veces viene en el pescado llamado Anisakis. Por precaución yo prefiero siempre congelarlo, independientemente de su procedencia.

Sobre el Anisakis...

- El Anisakis es un parásito que a veces puede encontrarse en el pescado. Sus larvas son blancas y son visibles claramente en pescados de carne oscura y mas difíciles en el caso de pescados blancos como la merluza. Estas larvas pasan activas al aparato digestivo humano si ingerimos pescado crudo o poco cocinado y puede provocar alteraciones digestivas. El Anisakis muere al cocinar el pescado a temperaturas superiores a 60º C o al congelarlo a -18º C durante al menos 18 horas.
- Afecta más al pescado de mares fríos que el pescado de mares más templados. En el caso del salmón el que suele venderse viene de pisco-factorías y tiene menos probabilidades de estar infectado.
- Hay pescados que debemos pedir al pescadero que nos muestre un corte de la zona media, para asegurarnos que no se ven estos parásitos, ya que muchas veces ellos no se fijan o no quieren fijarse y nos lo venden de igual modo. Los que más he visto con este parásito son la palometa y la merluza.