

Salmón ahumado casero



Elementos del invento:

- 500 gr de salmón fresco
- 1 cucharada de sal marina
- 1 cucharada de azúcar
- 1/4 de cucharadita de pimienta negra molida
- 1/2 cucharadita de sal ahumada

Elaboración de los elementos:

Limpiar el salmón y quitarle la piel.

Mezclar el resto de ingredientes y embadurnar el salmón.

Refrigerar durante 3 días (a las 48 horas le colocamos algo de peso encima para que suelte más agua). De vez en cuando quitamos el agua que suelta.

Yo al final lo tuve así cinco días, lavarlo con agua fría. Secar y rociar con aceite de oliva para que no se seque.

Conservar en el frigorífico envuelto en papel film.

Ale, a disfrutar!!!

<http://conlaszarpasenlamasa.cultura-libre.net>