

Salmon Gravlaks

por Myvirtualcook



Ingredientes:

Por cada kilo de Salmon limpio (ya fileteado y sin espinas)

60 gramos de sal fina

40 gramos de azucar

***20 gramos de pimienta en granos aplastada
eneldo u hojas de hinojo o albahaca fresca***

rodajas de limon

rodajas de naranja

Se marina el salmon por un total de 72 horas, girandolo cada 12 horas, dejandolo en la heladera.