

SALMÓ MARINAT

1/2 Kg. de salmó sense espina (2 filets de cua de 250 g. c/u.)
100 gs. de sucre
80 gs. de sal
Pebre negre molt
Drill (Eneldo)
Oli d'oliva
Conyac

S'unta el salmó amb l'oli i "s'arrebossa" amb el drill i el pebre.

Es col·loquen els filets un una safata, es tiren unes gotes de conyac i es cobreix tot amb la barreja de sal i sucre. Es deixa a la nevera.

Després de 12 hores es dóna la volta als filets i es tornen a deixar a la nevera.

Després d'unes altres 12 hores (el que totalitza 24 hores) es renten els filets sota l'aixeta i s'assequen bé amb un drap de cuina. Es tallen molt prims i ja es poden servir.

Poden embolicar-se amb paper film i guardar-los en el frigorífic. En aquest cas, es recomana consumir-los abans d'un màxim de 2 dies, o bé congelar-los.

Nota: Si els lloms són més grans, es pot allargar el temps de marinat a la nevera.