Lomo de salmón ahumado



Lomo salmón ahumado con lima y eneldo

Buenos días!!!

Sabéis que traigo??

Otra receta para Navidad! Y esta le encanta a casi todos los niños y se puede presentar en familia.

Es tan fácil como comprar un salmón entero en vuestra pescadería , ahora que los precios son mas asequibles que cuando se acerque la Navidad.

Resulta mas fácil y rápido , que os arreglen el salmón donde lo compréis. Solo tenéis que explicar que lo queréis para ahumar en casa y que os lo dividan en lomos y quiten las

espinas y desescamen. El tamaño de los lomos , dependerá de en cuantas veces lo queráis emplear.

A mi me gusta que me separen la cola, y esa la utilizo abierta para la plancha.Y el resto en dos lomos , que los congelo y los voy sacando cuando convenga.

Una vez ahumado el lomo de salmón , lo podéis utilizar de diversas maneras y formas de presentación: en tacos , con salsa de soja o salsa de lima; en tiras para ensaladas…cualquier creación es buena.

No olvidéis que se trata de un pescado azul, rico en Omega-3.

Vamos con los ingredientes y su preparación.

Ingredientes:

– 1 lomo de salmón ya limpio de espinas y de escamas, de 600 gr.

– 1 lima.

– eneldo.

– pimienta molida al gusto, yo utilizo el molinillo de pimientas variadas que venden en todos los supermercados.

– sal ahumada 600 gr, ya venden en Mercadona un preparado para salmón ahumado, que facilita mucho la labor.

Preparación:

Paso 1 :



Lomo de salmón limpio.

Procedemos a limpiar el salmón con agua y retiraremos nosotros con unas pinzas si ha quedado alguna espina.

Paso 2:

En un plato o fuente colocamos el salmón y pondremos por la parte que no hay piel , pimienta molida, eneldo y unas cortezas de lima, que nos dejarán un sabor mas cítrico.

Paso 3:

Es el momento de poner en un recipiente de las medidas del salmón , 300 gr de sal ahumada.

Después incorporamos el salmón , siempre la piel bajo y luego otra capa de sal ahumada para cubrir.



sal para ahumar

Paso 4 :

Envolvemos el recipiente (yo utilizo fuente de cristal) con film de plástico transparente e introducimos en la nevera. A mi me gusta poner peso encima del film…así suelta todo el agua.

Aunque las instrucciones del preparado te aconsejan dejarlo en nevera 24 horas, a nosotros como nos gusta que quede jugoso, lo suelo dejar unas 5 horas. Como ya está previamente congelado no hay problema. Pero como el dicho….para gustos los colores!!

Paso 5:

Sacamos el lomo de salmón de la nevera, limpiamos con agua fría para retirar toda la sal e impurezas , secamos y ya guardamos en otro recipiente con aceite de oliva.

Ahora ya está listo para utilizarlo a tu gusto!!!