

Salazón

La salazón es una técnica de conservación muy antigua, que consiste en añadir gran cantidad de sal a los alimentos para deshidratarlos y frenar la acción bacteriana. En esta lección veremos que la sal no solo conserva, sino que también modifica la textura y el sabor del producto. Para ello, te enseñaremos a hacer la salazón en casa de pescados como el bacalao, el salmón, las sardinas, o la apreciada mojama. Te explicaremos cómo se hace la salmuera, y estaremos siempre pendientes de que las proporciones de sal sean las adecuadas para que la técnica de la salazón tenga éxito.

Preparación

Para “semi salazón” de un lomo de salmón: Cubrimos el salmón con azúcar morena y azúcar blanca, sal y pimienta. La proporción que se sigue es 1 kg de sal por 0'5 kg de azúcar aproximadamente. La cantidad de pimienta es de 12 a 15 gr. También le añadimos ralladura de lima y de naranja, aunque se puede combinar con hierbas o especias al gusto. Lo dejamos 24 horas en reposo. Para el atún semi seco (mojama): Metemos la pieza de atún en sal durante unas 4 horas. Luego dejamos la pieza colgada para que se oreo en frigorífico o cámara hasta que se deseque. Para las sardinas: Cubrir las con sal gorda durante 24 horas.

Ingredientes

Una técnica apropiada para:

Pescados como el bacalao, o pescados azules como el salmón, el atún (para hacer mojama), la sardina, anchoas, arenques y similares; además de huevas.

Carnes como el cerdo (para hacer jamón o tocino), vaca o caballo (para hacer cecina).

Vegetales como la aceituna.

Para la salazón de salmón:

Lomo de salmón

1 kg de sal

250 gr de azúcar morena

250 gr de azúcar blanca

12-15 gr de pimienta negra

Ralladura de lima

Ralladura de naranja

Para la salazón del atún (mojama):

Atún

Sal

Para la salazón de sardinas:

Sardinas
Sal gorda

Utensilios

Bandejas o recipientes con paredes altas.
Envases herméticos
Cuchillos
Cámaras o espacios de refrigeración.

Instructor destacado

Sergio Fernández

ARCOS

 **BOSCH**
Innovación para tu vida


SUPERMERCAD