

Bocadillo de salmón curado, queso crema y rúcula

Preparación

Para el salmón marinado: Mezclamos la sal junto el azúcar (un 70% sal y un 30% azúcar). Tras mezclar bien la sal y el azúcar añadimos el zumo de lima, un chorrito de ginebra, un par de ramas de canela, miel y ralladura de lima y naranja. Por último incorporamos a la mezcla eneldo fresco y tomillo. En una bandeja colocamos una base de esta mezcla y posicionamos el salmón, con la piel hacia abajo, sobre esta base. Terminamos cubriendo con la otra mitad de mezcla de sal y azúcar. Dejamos en nevera 12 horas. Retiramos toda la sal y fileteamos finamente.

Reservar. Para terminar: Disponemos el pan de hamburguesa en un plato llano. Untamos con queso crema la parte inferior y colocamos el salmón marinado sobre la crema. Añadimos la rúcula aliñada con aceite y cerramos el bocadillo con la otra parte de la pan.

Ingredientes

Ingredientes para 4 personas:

Para el salmón marinado:

500 gr de lomo de salmón fresco

700 gr de sal gorda

300 gr de azúcar

4 limas

1 naranja

Unas ramas de eneldo fresco

1 rama de romero fresco

1 rama de tomillo

50 gr de miel

2 ramas de canela

100 ml de ginebra

Para terminar:

200 gr de queso crema de cabra

50 gr de rúcula fresca.

Utensilios

Bol
Bandeja
Rallador
Cuchillo cebollero

Instructor destacado



Carlos Maldonado

ARCOS

 **BOSCH**
Innovación para tu vida


SUPERMERCAD