



24 h



15 PAX



DIFICULTAT  
BAIXA



SENSE GLUTEN



CALORIES\*

321

#### INFORMACIÓ NUTRICIONAL (per ració)

|      |                     |
|------|---------------------|
| 10,9 | Proteïna            |
| 43,6 | Hidrats de Carboni  |
| 11,4 | Greix totals        |
| 1,8  | Greix saturat       |
| 5,5  | Greix monoinsaturat |
| 2,2  | Greix Poliinsaturat |
| 25,3 | Colesterol          |
| 0,16 | Fibra Alimentària   |
| 16,7 | Sodi                |

#### AL·LÈRGENS peix

\* calories per ració



PEIX

## SALMÓ MARINAT

PONS

### UTILITZEM:



**PONS CULINARI  
FONOLL SALVATGE**  
OOVE amb Fonnoll  
salvatge



**PONS CÍTRIC  
AMB TARONJA**  
OOVE amb Taronja



**PONS CÍTRIC  
AMB LLIMONA**  
OOVE amb Llimona



**PONS VINAGRE  
BALSÀMIC NONNO**  
Vinagre balsàmic  
de Mòdena IGP



**JAN BLANC**  
Vi blanc



**SISQUELLA**  
Vi blanc

### MARIDEM:

### INGREDIENTS

1 Filet de salmó d'1 kg amb pell

**650 g** Sal grossa

**650 g** Sucre

Una branca d'anet fresc

Unes baies de pebre rosa

Pell ratllada de 1/2 taronja

Pell ratllada de 1/2 llimona

Pons Culinari amb Fonnoll Salvatge

### ELABORACIÓ

1. Traiem amb unes pinces les espines de la part alta del llom (són fàcilment localitzables passant el dit per sobre de la carn en direcció del cap a la cua).
2. Piquem en un morter les baies de pebre rosa.
3. Tallem amb el ganivet l'anet molt fi.
4. Ratllem amb un *Microplane* molt fi la pell de mitja llimona i taronja (evitant l'albedo).
5. Barregem el sucre i la sal a parts iguals.
6. Ajuntem a la barreja anterior el pebre rosa i l'anet picats i les pells de la taronja i llimona.
7. Barregem el conjunt per distribuir bé els elements.
8. En una safata disposem 1/3 de barreja (sal, sucre i espècies) cobrint tot el fons.
9. Disposem dos talls de salmó (un al costat de l'altre) a sobre de la barreja en la safata amb la pell cap a baix.
10. Cobrim el salmó amb la resta de la barreja (sal, sucre i espècies) i disposem el conjunt tapat amb paper de film a la nevera. ❄️
11. Girem la part estreta a les 6 hores i la part ampla a les 9 hores, disposant-les a la safata com l'anterior vegada amb la barreja de sal sucre i espècies per sota i per sobre. Continuem marinant a la nevera. ❄️
12. La part estreta estarà marinada a les 12 hores i la part ampla a les 18 hores. ❄️
13. Un cop marinades les peces es renten amb aigua i s'assequen pressionant-les amb un drap.
14. Tallem filets fins de 2 mm amb un ganivet molt esmolat.
15. Disposem els talls de salmó al fons d'un plat i els amanim amb Pons Culinari amb Fonnoll Salvatge o qualsevol dels nostres Pons Cítrics, Taronja o Llimona.
16. Podem amanir amb unes gotes del nostre Pons Nonno vinagre Balsàmic.
17. Podem decorar amb uns brots de mostassa fresca.

### ÚTILS



Bol



Pinces



Safata



Ganivet de  
salmó

### OBSERVACIONS

Per evitar l'anisakis cal congelar el salmó  
previament a la seva manipulació.

❄️ Congelació ❄️❄️ Refrigeració ❄️ Fresc