



CALORÍAS*

321

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (por ración)

10,9	Proteína
43,6	Hidratos de Carbono
11,4	Grasas Totales
1,8	Grasas Saturadas
5,5	Grasas Monoinsaturadas
2,2	Grasas Polinsaturadas
25,3	Colesterol
0,16	Fibra Alimentaria
16,7	Sodio

ALÉRGENOS pescado

* calorías por ración



24 h



15 PAX



DIFICULTAD
BAJA



SIN GLUTEN



PESCADO

SALMÓN MARINADO

PONS

UTILIZAMOS:



**PONS CULINARIO
HINOJO SILVESTR**
AOVE con Hinojo
silvestre



**PONS CÍTRICO
CON NARANJA**
AOVE con Naranja



**PONS CÍTRICO
CON LIMÓN**
AOVE con Limón



**PONS VINAGRE
BALSÁMICO NONNO**
Vinagre balsámico
de Módena IGP

MARIDAMOS:



JAN BLANC
Vino blanco



SISQUELLA
Vino blanco

INGREDIENTES

1 Filete de salmón de 1kg con piel

650 g Sal gorda

650 g Azúcar

Una rama de eneldo fresco

Unas bayas de pimienta rosa

Piel rallada de ½ naranja

Piel rallada de ½ limón

Pons Culinario con Hinojo salvaje

ELABORACIÓN

1. Sacamos con unas pinzas las espinas de la parte alta del lomo (son fácilmente localizables pasando el dedo por encima de la carne en dirección hacia la cota).
2. Picamos en un mortero las bayas de pimienta rosa.
3. Cortamos el eneldo muy fino.
4. Rallamos muy fino con un microplane la piel de medio limón y de media naranja (evitando el albedo)
5. Mezclamos el azúcar y la sal a partes iguales.
6. Juntamos a la mezcla anterior la pimienta rosa y el eneldo picados y las pieles de la naranja y limón.
7. Mezclamos el conjunto para distribuir bien los elementos.
8. En una bandeja colocamos 1/3 de mezcla (sal, azúcar y especias) cubriendo todo el fondo.
9. Colocamos los dos cortes de salmón (uno junto al otro) encima de la mezcla en la bandeja con la piel hacia abajo.
10. Cubrimos el salmón con el resto de la mezcla (sal, azúcar y especias) y dejamos el conjunto tapado con papel de film en la nevera. ❄️
11. Giramos la parte estrecha a las 6 horas y la parte ancha a las 9 horas colocándolas en la bandeja como la vez anterior con la mezcla de sal, azúcar y especias por debajo y por encima. Continuamos marinando en la nevera. ❄️
12. La parte estrecha estará marinada a las 12 horas y la parte ancha a las 18 horas. ❄️
13. Una vez tengamos marinadas las piezas, se lavan con agua y se secan presionándolas con un trapo.
14. Cortamos filetes de 2 mm con un cuchillo muy afilado.
15. Disponemos los cortes de salmón en el fondo de un plato y los aliñamos con aceite Pons Culinario con Hinojo salvaje o cualquiera de nuestros aceites Pons Cítricos con Naranja o Limón.
16. Podemos aliñar con unas gotas de nuestro Pons Nonno Vinagre Balsámico.
17. Podemos decorar con unos brotes de mostaza fresca.

ÚTILES



Bol



Pinzas



Bandeja



Cuchillo
salmonero

OBSERVACIONES

Para evitar el anisakis tenemos que congelar el salmón previamente a su manipulación.

❄️ Congelación ❄️ Refrigeración ❄️ Fresco