

Pescado o marisco ahumado.



Ingredientes para 1 Kg de pescado:

Salmón fresco: 1 Kg (lomo con piel y sin espinas ni escamas)

Sal gruesa de cocina: 400 gr

Azúcar: 400 gr de (puede ser mezcal o no de blanquilla y moreno, al gusto)

Eneldo: 4 cucharaditas (del tamaño té) bien cargadas

(Si se quiere sabor ahumado poner también 2 cucharaditas tipo té de esencia de humo)

(Todo se puede sustituir por el bote de preparado que venden en Mercadona, 750 g).

Preparación:

1. Mezclar la sal, el azúcar, el eneldo (y la esencia de humo si decidimos añadirlo).
2. En un recipiente donde quepa sin doblar el lomo del salmón *(yo utilizo la propia bandeja de plástico cuando compro los lomos en Mercadona)* hacer una cama con la mitad del preparado y colocar encima (por la parte de la piel) el lomo y lo cubrir con la otra mitad del preparado, cuidando que todo el salmón quede bien cubierto.
3. Cerrar con plástico (puede ser una bolsa) y mantener en el frigorífico 24 horas.
4. A las 24 horas ya se puede sacar el lomo y lavar bien para quitar los restos de sal y azúcar. Secar muy bien con papel de cocina y guardar envuelto en plástico y dejar en la nevera otras 24 horas.
5. Después de 48 de preparación previa el salmón ya se puede consumir.
6. Filetearlo bien fino (todo de golpe o según se consuma, dura varios días en la nevera), empezando desde la cola con un cuchillo largo (yo uso el cuchillo jamonero). *(La piel es la base y no debemos cortar mucha parte oscura de la carne próxima a ella es más grasa y estropea la presentación, aunque yo me la como según corto y dejo la piel totalmente limpia).*

Si queremos variar el aroma, para cambiar o presentar varios pescados al mismo tiempo, se puede sustituir una de las cucharaditas de eneldo por la ralladura de un limón, la de una naranja, una copa de bourbon, otras especias o hierbas (jengibre.....).

Pescados pequeños y marisco tipo **langostino o gambón** (estos último los hago pelados pero sin abrir a la mitad y recordemos que hay que dar un corte a lo largo por arriba para sacar la tripa que suele tener arena) o pescado ya fileteado tienen un tiempo de salado (las primeras 24 horas del salmón en lomo) que se reduce a **2 horas o 2 horas y media** (depende del grueso del pescado o marisco) y que seguramente tendremos que repartir el preparado para hacer varias capas. El tiempo de reposo es de 24 horas una vez lavado. Si hemos utilizado gambón o langostino, antes de servir abrirlos en forma de libro con un corte a lo largo.

Para servir rociar con un poquito de aceite de oliva y espolvorear con eneldo o la hierba que nos guste. (Al salmón u otros pescados grasos no se les pone aceite, ya llevan el suyo).