

# ressò *mont-roigenc*

## SALMÓ MARINAT

...Esther Bargalló

01-03-2023

### **Ingredients:**

- 1 salmó fresc
- sal grossa
- 1 llimona
- pebre negre mòlt
- cebollí
- estragó
- oli d'oliva

### **Elaboració:**

Es neteja el salmó. Se li treu l'espina i el cap i es parteix en dos filets. Damunt el taulell de la cuina es col·loca un bon tros de paper d'alumini. A sobre, s'hi fa un llit de sal i, al seu damunt, s'hi posen els dos filets de salmó i es cobreixen amb una altra capa de sal. A sobre, s'hi ha de posar força pes i s'ha de deixar reposar durant dues hores; passat aquest temps, es netegen bé els dos filets sota l'aixeta de l'aigua fins que hagi marxat tota la sal. A continuació, posarem el salmó al congelador i quan es comenci a glaçar el traurem i el tallarem en làmines molt fines. Les anirem posant en un plat amb varies capes. Les amanirem amb suc de llimona, pebre negre, l'estrageó i el cebollí picats ben fíns i, finalment, ho regarem tot amb un bon raig d'oli d'oliva. Aquest amaniment es deixa macerar unes hores a la nevera perquè agafi més gust. Aquest plat es pot menjar acompanyat amb torradetes untades amb mantega.

*(Ressò 58, pàg.46)*

