

# Salmón marinado al eneldo con ensalada de apio y zanahoria

por Eduardo Sánchez

## Ingredientes

Una cinta de salmón limpia de 1 kilo y 100g  
 1 kilo de azúcar  
 800g de sal gorda  
 25g de pimienta blanca machacada  
 25g de pimienta negra machacada  
 100g de cilantro o eneldo  
 1/2dl de brandy

## Preparación

### Preparación de las cintas de salmón:

- Con un salmón de 3 kilos y medio, lo limpiamos bien, lo abrimos por la mitad y le quitamos las espinas con una pinza de cocina (parecida a la pinza que usan las mujeres en su aseo), revisando al tacto de la mano la pieza de salmón. Las cintas de salmón, ya limpias, deben pesar entre un kilo 100 gramos y un kilo 200 gramos ( es importante el tamaño para que coja el punto de marinada con el resto de los ingredientes).
- Ponemos las 2 cintas de salmón (los 2 lomos) en una bandeja de material inalterable y las cubrimos con la sal compuesta durante 24 horas, según peso. Un kilo 100 gramos estaría marinándose 24 horas, aproximadamente. Se ve que está marinado, cuando observando la textura de la carne, se nota que ha cogido rigidez, no interesa que quede muy seca.
- A las 12 horas, le damos la vuelta, comprobando que quede bien cubierto con el marinado.
- A las 24 horas se retira, siempre que tenga el punto de marinado correcto.
- Una vez marinado, se retira éste lavando las cintas de salmón al chorro de agua fría y después las secamos bien y las untamos con un poco de aceite de oliva virgen, utilizando para ello una brocha de cocina. Espolvoreamos eneldo o cilantro (picado) y reservamos en la cámara.

### Preparación de la salsa (de eneldo o de cilantro):

- Picamos fino cebolla, cilantro o eneldo y perejil.
- Hacemos una vinagreta con aceite de oliva y unas cucharadas del líquido del marinado (echamos las cucharadas que necesitemos hasta hacer una vinagreta).
- Mezclamos la vinagreta con la cebolla, el cilantro o eneldo y el perejil.
- Preparación de la vinagreta a la Eduardina:
- Picamos muy fino blanco de puerro.
- Mezclamos el blanco de puerro con zumo de limón, aceite de oliva y unas gotas de agua.
- Emulsionamos la mezcla.

### Notas:

- Cualquier pescado ahumado, ha sido marinado antes. Ahumar no es otra cosa que aromatizar al humo.
- Si marinamos en cámara de frío, el proceso de marinado se retardaría.
- No sólo se marina el pescado, también se pueden marinar las carnes. El magret, el confit, etc. Aquí el tiempo de marinado cambia a 6 horas (3 y 3, fuera de cámara).
- Los marinados también se hacen para conservar carnes y pescados.
- El pescado se desespina con pinzas o pelapatatas.
- El salmón marinado es mucho más fresco que el salmón ahumado. Al marinarlo lo estamos quitando grasa, lo que le da un bouquet más agradable al paladar y es mucho más digestivo que el ahumado.
- La parte más gorda del pescado se debe pinchar con una puntilla antes de ser marinada, para que se haga por igual toda la pieza. También es importante no olvidar dar la vuelta a la pieza en la mitad del proceso de marinado.



## Información

**Dificultad:** Fácil

**Comensales:** 4

**Precio:** Media

**Tipo de plato:** Entrantes

**Ingrediente principal:** Pescado

**Temporada:** Todo el año

**Técnica:** Otros

**País:** España