

SALMÓ MACERAT PER LES FESTES DE NADAL



Ingredients:

- Salmó (Prèviament congelat)
- Vinagre d'estragó o poma
- Sal marina
- Boles de pebre verd
- Oli oliva extra verge
- Anet
- Flors de malva seca/fresca per decorar (opcional)

Preparació:

Descongelar el salmó dins del frigorífic i abans que es descongeli del tot, tallar tires finetes, ja que ens ajudarà a tallar de forma més fina. En un bol posar el vinagre i anet i anar xucant el salmó i anar col·locant en un tupper de vidre i anirem posant capes de salmó afegint entre les capes oli, sal i boles de pebre i si la capa te poca net un polsim més. Un cop fet guardar al frigorífic si es fa al matí es pot menjar al vespre, però tindrà més gust d'un dia per un altre.

Anotacions:

No apte per persones al·lèrgiques al peix, anisakis. Es pot acompanyar amb torradetes fines de pa integral, tortites o crackers de verdures i llavors.