

Salmó marinat amb ginebró

Catalunya

Maria Jesús Muñoz

Ingredients

1/2 salmó
Baies de ginebre o ginebró
Preparat d'herbes i sal per a salmó fumat



Preparació

Agafeu mig salmó (a mi m'agrada més la part del cap), talleu-lo en dos lloms, deixeu-li la pell i traieu-ne les espines amb unes pinces. Emboliqueu-lo en film transparent i congeleu-lo.

Descongeleu el salmó, renteu-lo i eixugueu-lo. No li tragueu la pell.

Esteneu-lo a sobre d'un bon tros de film transparent i aboqueu una bona capa del preparat i de les baies de ginebre per sobre del salmó. Cobriu el salmó amb la resta del preparat de sal i herbes i emboliqueu-lo amb cura perquè la barreja no caigui.

Col·loqueu-hi pes a sobre (jo solc posar-hi 3 o 4 brics) i fiqueu-lo a la nevera 3 o 4 dies. Cada dia traieu-ne i llenceu el suc que deixi anar.

Després d'aquest temps, passeu-lo per sota de l'aixeta i eixugueu-lo bé. Talleu-lo en filets prims i poseu-lo en una carmanyola. Aboqueu un rajolí d'oli entre les capes fins a cobrir-lo completament. El podeu tenir durant uns quants dies a la nevera, ben tapat.

Informacions culturals

Les baies de ginebre o ginebró es fan servir per a aromatitzar la ginebra, per això les dues paraules estan relacionades, però no us confongueu amb l'ortografia: un acaba amb e (ginebre) i l'altra, amb a (ginebra)!