Gravilax de salmão

Olá, a receita de hoje é uma prato típico dos países nórdicos e consiste em um salmão curado no sal, açucar e dill (erva doce). Geralmente usado de entrada e em saladas e sanduíches. Fica parecido com o salmão defumado, porém mais suave.

clique para ampliar

A receita eu peguei de um blog (simplesmente delícia – http://www.simplesmentedelicia.com/)Ingredientes:

- 1,2 kgde salmão (usar a parte mais grossa do peixe), com pele
- 1 copo de açúcar
- 1 copo de sal grosso
- 2 colheres de sopa de pimenta do reino em grãos
- 2 colheres de sopa de vodca
- 3 copos de dill/endro/erva doce,

clique para ampliar

clique para ampliar

Modo de fazer:

- Forre uma vasilha de vidro grande, aonde caiba o filet de salmão inteiro.
- Lave e seque bem o filet de salmão. Ponha o filet com a pele para baixo, na vasilha de vidro preparada com filme plástico. Em outra vasilha, misture bem o açúcar, o sal e os grãos de pimenta do reino. Cubra o filet com essa mistura. Regue tudo com a vodca e disponha o endro por cima.
- Agora cubra o peixe com o filme plástico, sem apertar. Leve a geladeira por 3 dias.
- Depois dos 3 dias, retire o peixe da geladeira. Abra o filme plástico e retire o peixe da vasilha. Descarte o liquido que acumulou. Delicadamente, passe o peixe na agua fria, para retirar todo o excesso de sal e açúcar. Seque bem com papel toalha.
- Corte em fatias finas, e sirva fresco
- O gravilax guarda 6 dias na geladeira e até 2 meses congelado.

TEMPO: 3 dias

DIFICULDADE: fácil

CUSTO: $$

Salada verde com salmão selado

clique para ampliar

Olá, essa é uma a receita bem simples e deliciosa de salada.

clique para ampliar

- Ingredientes:
  - Salmão;
  - Rúcula;
- Tomate cereja;
- Azeite, aceto balsâmico e mel.

Modo de fazer: em uma frigideira quente, coloque um fio de azeite e sele o salmão, deixando alguns segundos de cada lado. Tempere a salada com sal e pimenta. O molho é só misturar com fouet uma colher (sopa) de mel, 4 colheres (sopa) de aceto e 6 colheres (sopa) de azeite. Pode colocar uma pitada de sal no molho.Eu coloquei umas flores comestíveis pra dar uma colorida a mais!

TEMPO: 20 minDIFICULDADE: fácil
CUSTO:$$