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

CUST0: \$\$