

Salmó fumat casolà, ferm i sedós que voldreu servir amb tot



Aquest mètode de 24 hores transformarà el salmó cru en un peix ferm i sedós que voldreu servir amb tot, des de torraderes fins a ous remenats. Compra el peix de la millor qualitat que et puguis permetre.

No puc sobreviure feliçment amb només torraderes i formatge crema durant setmanes, i hi ha dies en què vull afegir cullerades d'ou o amanida de tonyina per sobre. I quan realment vull pujar de nivell, només hi ha una cosa que servirà, i això és una o tres llesques de salmó curat sedós, salat i gras. En poques paraules, el salmó fumat és alguna cosa més, un 2.0, aspiracions de salmó.

Tot i que els països nòrdics poden i haurien de reivindicar

el gravlax , en la meva experiència personal, el salmó fumat (gravlax) és un peix delicat i molt gustós, reservat anys enrere per les ocasions especials. Gaudir d'un deliciós salmó a la planxa, amb pasta, o fumat sempre és festa.

El salmó fumat (en concret la porció de la panxa) és el que s'ha curat o fumat, però mai cuinat. Feia anys que feia carpaccio de salmó, que normalment es fa ràpid i deliciós, però no agafa la mateixa textura i gust, vaig buscar com fer-lo però les receptes que vaig trobar portaven un treball de tres dies, mig salmó, tasses de sal, sucre i herbes fresques, i diversos controls puntuals al llarg del camí. Fins que un dia vaig pensar: què passaria si fes servir menys salmó i el curés ràpidament tallant-lo abans d'aplicar la sal, donant més superfície a la sal per penetrar? Així que el vaig tallar fi, estenent una mica de cura en un plat, posant les rodanxes de salmó per sobre i cobrint-les amb la sal restant i l'anet fresc. Una hora més tard, ja estava llest per menjar. I la resta és història (gairebé) instantània.

Sense gluten

Salmó fumat casolà

Per 4 persones

Temps: 25h 45 min. Preparació 45 minuts, Temps de curació 24 hores, Temps de Nevera 1h

Temps curació llarg: 3 dies

Ingredients:

- 150g de sal gruixuda
- $\frac{2}{3}$ tassa de sucre granulat (el de les mones de Pasqua)
- $\frac{1}{3}$ tassa (envasada) de sucre moreno clar
- 1culleradeta de pebre negre en gra
- 1culleradeta de llavors de coriandre
- 1culleradeta de llavors de fonoll
- $\frac{1}{2}$ culleradeta de flocs de pebre vermell triturat

- 1 filet de salmó desossat i sense pell, preferiblement rei salvatge
- $\frac{1}{2}$ culleradeta de ratlladura de llimona ben ratllada
- $\frac{1}{2}$ culleradeta de ratlladura de llima ben ratllada
- $\frac{1}{2}$ culleradeta de ratlladura de taronja ben ratllada

LA MEVA CUINA



Elaboració:

Si partim que el fem sencer, temps de curació llarg

PAS 1: Combina la sal, el sucre granulat, el sucre moreno, els grans de pebre, les llavors de coriandre, les llavors de fonoll i els flocs de pebre vermell en un bol mitjà. Repartiu la meitat de la barreja de curació al centre d'una safata de forn folrada amb paper d'alumini aproximadament de la mateixa mida que el peix. Col·loqueu el peix, amb la pell cap avall, a la barreja de curació. Repartiu la ratlladura de llimona, la ratlladura de llima i la pell de taronja de manera uniforme sobre el peix; cobrir amb la resta de la barreja de curat. Porteu les vores del paper d'alumini cap amunt i sobre el salmó i enganxeu-los per tancar-lo. Col·loqueu una altra safata de forn a sobre del salmó i peseu amb diverses llaunes grans o una olla gruixuda. Refredar, desembolicar i donar la volta al peix a la meitat, a les 24 hores.

PAS 2: Esbandiu el peix i assequeu-lo; col·loqueu, amb la pell cap avall, sobre una taula de tallar. Utilitzant el ganivet més llarg i afilat i netejant la fulla amb una tovallola humida entre les rodanxes, talla en una diagonal de $\frac{1}{8}$ "– $\frac{1}{4}$ " de gruix, deixant la pell enrere.

Si partim que el tallem abans, temps de curació curt

PAS 1: en un bol petit barregeu **2 cullerades. Sal gruixuda** i $\frac{1}{4}$ **de tassa de sucre granulat (o sucre moreno)** . Aquesta és la teva preparació(Pots fer la teva). Deixar de banda.

PAS 2: Tal·leu a rodanxes fines un **filet de salmó fresc de 250g amb pell** a la diagonal, d'uns 2cm-2,5cm de gruix, tallant-lo de la pell.

PAS 3: Repartiu la meitat de la cura en un plat pla i poseu les rodanxes de salmó uniformement per sobre, assegurant-vos que no se superposin. Espolseu la resta de la cura per sobre perquè el salmó quedi completament cobert i, a continuació, poseu-hi un **grapat de branques d'anet frescos** . Col·loqueu un embolcall de plàstic per sobre i premeu amb fermesa. Esperem 24 hores de curació.

Per servir-lo refrigerar durant 1 hora, després esbandir la cura i les herbes en un colador i assecar el salmó amb una tovallola de paper. Espolvorejar amb un toc de **fulles d'anet frescos** i un **raig d'oli d'oliva** abans de servir.

Feu-lo per endavant: el salmó es pot curar 3 dies abans. Tapa bé i refreda.

Bon profit!





