

## Daus de salmó marinat



### Ingredients

- 1 llom de salmó fresc d'uns 800 g, net d'arestes.
- 300 g de sucre
- 200 g de sal
- 20 g d'anet sec

### Elaboració

Disposarem d'un llom de salmó fresc sense espines.

Agafarem un recipient i farem la barreja de la sal, el sucre i l'anet.

En un recipient, posarem el salmó amb la pell cares avall i el taparem totalment amb la barreja anteriorment feta.

Taparem amb paper film i posarem sobre un altre recipient amb pes a fi de que el salmó deixi anar tota la seva aigua i s'imprimeixi del gust del marinat.

Ho deixarem a la nevera d'aquesta manera unes 48 hores.

Un cop passades les 48 hores, retirarem tota la barreja i el rentarem ben net sota el raig de l'aigua.

Si convé podem deixar-lo en remull un parell d'hores a fi de que no sigui tant fort.

El tallarem a daus, tot retirant-ne la pell, i posarem una gota d'oli fumat sobre de cada dau (si no el tenim fumat també pot ser verge extra).

Acompanyarem amb unes torrades i uns rínxols de mantega de Cerdanya.

### Autor

[Park Hotel Puigcerdà](#)