



## SALMÓN MARINADO CON MAYONESA DE WASABI



**Tiempo preparación: 24 horas**

Para 4 personas:

- 400 gramos de salmón fresco
- 200 gramos de Sal
- 200 gramos de Azúcar (1 taza)
- 2 piezas de Limón
- ½ taza de Eneldo picado
- 20 mililitros de Aceite de oliva
- 1 pizca de Pimienta

### PREPARACIÓN

1. Mezclando el **azúcar con la sal y la pimienta** en un pequeño tazón. Mezclamos perfectamente hasta que estén bien integrados estos ingredientes.
2. **Sazonamos el salmón** completamente con esta mezcla y añadimos también el eneldo picado. Dejamos reposar con este marinado durante al menos 12 horas, cubriendo el pescado con papel aluminio y dentro de la nevera.
3. Una vez pasado este tiempo de marinado, lo retiramos del refrigerador y **lavamos bien nuestro salmón marinado**, procurando quitarle completamente la mezcla. Luego, con ayuda de papel absorbente, lo secamos con cuidado.
4. **Cortamos el pescado en finas tiras** para la decoración y presentación del plato. Cuando lo tengamos, colocamos en el plato y añadimos unas gotas de aceite de oliva y jugo del limón.
5. Espolvoreamos un poco más de especias por encima y podemos servir nuestro plato de **salmón marinado con limón y eneldo** en frío. Servir con unas tostas.

### Mayonesa de wasabi

1 taza de mayonesa (para prepararla necesitáis 1/2 vaso de aceite de oliva, 1 huevo y sal)  
2-4 cucharaditas de wasabi (depende de lo picante que nos guste)