

Salmón sueco marinado con salsa de mostaza. [Navidad Worldwide

El **salmón sueco marinado acompañado de salsa de mostaza** es uno de los platos típicos suecos. La cocina de Suecia, al igual que vimos en Noruega con las **Albóndigas nórdicas**, se ve muy influenciada por los recursos de sus montañas y costas, y por la larga duración de las estaciones frías. De modo que uno de sus alimentos más destacados y con recetas maravillosas es el pescado.

En este caso hemos elegido un plato de salmón que se come crudo pero al que tendremos varios días marinando previamente. Tenemos que decir que su sabor es espectacular y que merece muchísimo la pena probarlo. Es una receta excelente para prepararla en una comida de Navidad, ya que el salmón es siempre elegante y sabroso, y elaborado de esta forma adquiere aún más categoría. Porque hay que tener en cuenta que este plato está pensado por auténticos expertos en salmón, como son los habitantes del norte de Europa. Esperamos que os guste y que os animéis a probarla, es una receta que toca la excelencia en el trato del pescado.

Ingredientes

- 1 y 1/2 kg de salmón, la parte central
- 5 manojos de eneldo fresco en ramitas
- 150 g de sal gruesa
- 100 g de azúcar
- 1 cucharada pimienta negra en grano
- 4 cucharadas de mostaza fuerte
- 1 cucharadita de mostaza en polvo
- 2 cucharadas de vinagre blanco
- 3 cucharadas de Aceite de Oliva Virgen Extra
- 1 limón

Preparación del Salmón sueco marinado

Partimos el salmón por la mitad y le quitamos la espina central. Lo colocamos en una fuente de cristal con la piel hacia abajo, lo abrimos y le ponemos los manojitos de eneldo por encima. Después, mezclamos la sal, el azúcar (dejamos un poco aparte) y los gramos de pimienta molidos en el momento. Esta mezcla se la añadimos al pescado y lo cerramos, quedando tanto abajo como arriba la parte de la piel. Cubrimos con papel de aluminio y dejamos marinar durante 3 días en el frigorífico. Le damos la vuelta cada 12 horas.

Para la preparación de la deliciosa salsa de mostaza, mezclamos las dos mostazas con el azúcar restante y el vinagre. Lo batimos con el aceite hasta tener una salsa cremosa, le picamos un poquito de eneldo y se lo añadimos.

En el momento de servir tendremos colocado el salmón en una tabla de cortar para ir preparándolo en lonchas para los comensales, que se pondrán en su plato un poco de la salsa de mostaza y un poco de zumo de limón para quien quiera echarle un poco por encima. Un plato elegante y con clase para una cena distinguida de Navidad.