



Sanduíche de salmão gravlax, picles de cebola roxa e pasta de limão



Rendimento

16 porções



Tempo de preparo

00:30

Ingredientes

SALMÃO GRAVLAX

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Vodca	2 colheres (sopa)	30 ml
Açúcar mascavo	4 colheres (sopa)	50 g
AJI-SAL® PROFISSIONAL	4 colheres (sopa)	20 g
Pimenta-do-reino branca (moída)	4 colheres (sopa)	7 g
Beterraba (ralada)	1 unidade média	100 g
Endro dill (picado)	4 colheres (sopa)	40 g
Salmão em posta (cortada ao meio)	1 posta	800 g

PICLES DE CEBOLA ROXA

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Água	2 xícaras (chá)	400 ml

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Vinagre de vinho branco	1 xícara (chá)	200 ml
Açúcar	8 colheres (sopa)	90 g
Sal	1 colher (chá)	5 g
AJI-NO-MOTO®	1 colher (chá)	4 g
Cebola roxa (fatiada)	2 unidades médias	350 g
Mostarda em grãos	1 colher (sopa)	5 g

PASTA DE LIMÃO

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Cream cheese	1 e meia xícara (chá)	300 g
Gengibre (ralado)	1 colher (chá)	5 g
Raspas de limão siciliano	2 colheres (sopa)	10 g

DEMAIS INGREDIENTES

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Pão ciabatta	8 unidades	- un
Folhas de rúcula	1 maço médio	150 g

Modo de Preparo

1. Em um bowl pequeno coloque a vodka, o açúcar mascavo, o AJI-SAL® Profissional, a pimenta do reino branca, a beterraba e o endro dill, e misture por 1 minuto, ou até formar uma pasta.

- 2.** Em uma banca, disponha filme-plástico e coloque a metade com salmão com a pele virada para baixo, espalhe a mistura de temperos e cubra com o restante do peixe, com a pele virada para cima. Enrole com o filme-plástico, apertando bem, formando um cilindro. Faça pequenos furos por toda superfície.
- 3.** Transfira o salmão para uma GN ½ furada e coloque outra GN ½ sobre o peixe com algum peso. Leve para a geladeira por 12 horas e então vire-o, deixando mais 12 horas na geladeira.
- 4.** Prepare o picles: Em uma panela pequena, coloque o vinagre, a água, o açúcar e o sal, e leve ao fogo alto, mexendo de vez em quando, por 5 minutos, ou até ferver. Retire do fogo, junte o AJI-NO-MOTO® e misture. Reserve.
- 5.** Disponha a cebola e a mostarda em potes previamente esterilizados. Preencha o vidro com a salmoura reservada, evitando deixar muito espaço entre o líquido e a tampa. Tampe e bata o pote na bancada com cuidado algumas vezes para tirar as bolhas de ar. Leve à geladeira e deixe tomar gosto por, pelo menos 12 horas.
- 6.** Retire o salmão do plástico filme e, com uma faca bem afiada, corte em fatias finas. Reserve.
- 7.** Em um bowl misture o cream cheese, o gengibre e as raspas de limão até formar um creme. Reserve.
- 8.** Corte as ciabattas ao meio e passe a pasta de limão dos dois lados. Disponha 70 g de fatias de salmão gravlax, 10 g de folhas de rúcula e coloque uma porção de picles de cebola. Sirva.