



## 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 pickles: 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 pickles de cebola. Sirva.