Reineta a la parrilla pincelada con dos mejunjes y Filete de calamar humboldt asado con refrito de ajos



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Reineta de 1 kilo: 1 Unidad

Mejunje 1

Jugo De Lima: 1 Unidad
Vino Blanco: 50 cc
Aceite De Oliva: 50 cc
Cilantro: 1/2 Manojo pequeño

Mejunje 2

Jugo De Lima: 1 Unidad
Vino Blanco: 50 cc
Aceite De Oliva: 50 cc

Refrito de ajos

Vinagre de jerez: 150 cc
Chile picante: 1 trozo
Ajo: 2 Dientes
Aceite De Oliva: 150 cc

Preparación de la Receta

- Abrimos la reineta por la mitad a lo largo, quitando la espina central (aunque la podemos quitar una vez cocida)
- Retiramos las aletas laterales
- La humectamos con aceite y la ponemos sobre la parrilla bien caliente del lado de la piel.

- Preparamos el primer mejunje
- Colocamos en el mortero un poco de *cilantro* con aceite de oliva, y majamos
- En otro bol preparamos *ajo* picado, aceite de oliva vino blanco y *zumo* de *limón*.
- El segundo mejunje también incluirá *ajo* y aceite de oliva, *limón* y vino blanco, pero prescindiendo del *cilantro*
- Agregamos desde el primer momento en uno de los filetes el mejunje 1 (el del cilantro) y en el otro el mejunje 2
- Vamos pincelando en varias ocasiones durante la cocción
- Podemos echar un poco del mejunje a las brasas, para que vaya ahumando nuestro pescado
- Con esto compensamos la pérdida de humedad que se produce durante la cocción
- Si llegara a faltarle cocción a la parte de arriba, podemos poner un papel aluminio sobre el pescado para terminarla
- De este modo, evitamos tener que darlo vuelta
- Lo salamos con sal parrillera.
- Servimos la reineta en una fuente y a continuación sacamos y servimos los filetes en plato, junto a la *guarnición* de *habas* con *jamón*

- Calamar humboldt

- Con nuestro filete de **calamar** humboldt lo primero que hacemos es quitarle su tejido más firme y duro, que si lo dejáramos encogería exprimiendo el *jugo* de la carne
- Lo humectamos con aceite y salamos para luego colocarlo en la parrilla
- Al darlo vuelta, volvemos a salarlo, siempre con sal parrillera.
- Es el momento de ir trabajando una *guarnición* y un refrito de ajos
- La *guarnición* de *habas* con *jamón* para la reineta

- El refrito de ajos, lo destinaremos para el calamar

- Echamos en la sartén *ajo* picado y aceite de oliva
- Sumamos un poco de picante

Para agregar el vinagre de jerez

- Debemos dejar enfriar un poco el aceite, para que no nos salte
- Del *vinagre*, sumamos ½ parte por una del aceite que hayamos echado.
- El refrito lo utilizamos para terminar la cocción, echando un poco sobre el fuego para lograr el ahumado de nuestro *calamar*
- Lo servimos en un plato con un poco del refrito por encima

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/reineta-a-la-parrilla-pincelada-con-dos-mejunjes-y-filete-de-calamar-humboldt-asado-con-refrito-de-ajos