Ventresca a la parrilla con refrito de ajos

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Sal: A gusto
Ajo: 4 Dientes
Perejil: 2 cdas.
Ají picante: 1/4 Unidad
Ventresca: 1 Unidad
Vinagre de vino: 300 cc
Aceite De Oliva: 300 cc

Preparación de la Receta

- Cortamos la ventresca del *atún*, es decir, el triángulo de su vientre. Hacemos la incisión apenas encontramos carne blanda (que nos indica que ya no estamos sobre su cabeza). Cortamos en forma de triángulo desde su cabeza hasta la aleta central inferior. Debemos limpiar la fina “telita” blanca que recubre su parte interior y lavamos con agua de mar a ser posible.
- Ahora, trabajamos las guarniciones. En este caso, tenemos *papa*, *puerro* y *cebolla*. Cortamos la *papa* en rodajas y la colocamos en forma de escamitas sobre un papel de aluminio levemente aceitado (ya que vamos a hacerlo a las brasas) y las salamos. El *puerro* y la *cebolla* cortados bien pequeños soltarán la humedad necesaria que ayudará a que el *atún* no se seque. Los colocamos sobre las papas. Cerramos el paquetito y lo colocamos en las brasas.
- Hacer el refrito de ajos calentando *ajo* con aceite de oliva y un trozo de *ají* picante. Una vez este dorado el *ajo* bajar la temperatura del aceite y agregarle el *vinagre* de vino. Volver al fuego para concentrar por un minuto.
- Poner la ventresca a la parrilla primero por el lado de la carne para *dorar* y después dar vuelta para terminar cocción quedando el centro siempre bien jugoso o crudo.
- Mientras la cocción avanza, preparamos una vinagreta caliente, ideal para acompañar pescados : aceite, *ajo* y *cebolla* picados, *chile* seco, *perejil* (un poco ahora y otro poco después), en una sartén, y al fuego.
- Al refrito y a la ventresca podemos agregar un poco de *cilantro* y *perejil* picados.
- Agregamos *limón* a la vinagreta teniendo cuidado con las salpicaduras de aceite caliente. ½ parte de *limón* por una del aceite que teníamos anteriormente. Y otra vez al fuego a que reduzca un poco y se concentre el *limón*.

- Luego, esparcimos la vinagreta por la ventresca. Podemos arrojar un poco sobre las brasas, lo que le dará un ahumadito muy rico. Reservamos un poco del refrito para el plato.
- Podemos ir retirando nuestra *guarnición* de papas con puerros y *cebolla*. La *papa* debe estar perfectamente tierna. Lo retiramos del papel.
- Para saber si nuestra ventresca está a punto, debemos observar la separación de sus paquetes musculares, similares a láminas en las que se separa la carne. Deben estar bien separadas para aprovechar la *gelatina* y las proteínas. *Cocido* de más, esta separación se pierde. Poner a punto de sal y servir en plato la *guarnición* y la ventresca, a la que agregamos más vinagreta caliente.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/ventresca-a-la-parrilla-con-refrito-de-ajos