elGourmet

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