Ventresca de Bonito Asada con Salsa Tártara por Lola Bernabé



Tiempo de preparación: 50 Min

Ingredientes

Picada

Aceite De Oliva: 125 miliitros
Diente de ajo: 1 Unidad
Perejil: 25 Gramos

Salsa Tártara

Aceite de girasol: 100 miliitros
Aceite de oliva virgen extra: 100 miliitros
Alcaparras: 2 cdas
Huevo fresco: 1 unidad
Pepinillos: 2 cdas
Huevos cocidos: 2 Unidades

Ventresca

Cebollino: c/n
Patatas de ración cocidas: 12 Unidades
Sal: c/n
Ventresca de bonito: 1 unidad
Vinagre de manzana: c/n

Preparación de la Receta

- Picar el *ajo* y el *perejil* y mezclar en un bol con tres cucharadas de aceite de oliva virgen extra
- Salpimentar la ventresca y cubrirla con la picada de *ajo* y *perejil*.
- Ponerla en una bandeja de horno y añadir un poco de *vinagre* de *manzana*.
- Hornear a 180 °C durante unos 15 minutos

Salsa Tártara

- Batir el *huevo* fresco con los aceites y emulsionar.
- Mezclar con los huevos, los pepinillos y las *alcaparras* picadas.
- Cortar las patatas por la mitad y saltearlas en una sartén con aceite.
- Servir la ventresca acompañada de la salsa tártara y las patatas espolvoreadas con *cebollino* .

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/ventresca-de-bonito-asada-con-salsa-tartara-por-lola-bernabe