

Receta 2: Corvina a la Parrilla Ahumada

Porciones: 4 personas | **Tiempo de preparación:** 15 minutos | **Tiempo de cocción:** 35 minutos

Ingredientes

- **1 corvina entera** (de 1.5 a 2 kg, abierta tipo mariposa, limpia y con escamas)
 - **2 limones** (jugo y rodajas)
 - **3 dientes** de ajo picados finamente
 - **1 puñado** de perejil fresco picado
 - **50 g** de manteca derretida (o 4 cucharadas de aceite de oliva)
 - **Sal gruesa y pimienta negra** al gusto
-



Instrucciones de Preparación

1. Control del Fuego

Encienda las brasas y logre un fuego medio. Puede medir la temperatura colocando la mano a unos centímetros de la parrilla: debe poder sostenerla durante 6 o 7 segundos sin quemarse. Limpie bien los fierros antes de apoyar el pescado.

2. Saborizado de la Carne

Seque la corvina con papel absorbente. Colóquela sobre una tabla con la carne hacia arriba y espolvoree sal gruesa y pimienta a gusto. En un recipiente pequeño, mezcle la manteca derretida (o el aceite de oliva) junto con el ajo picado, el perejil y el jugo de un limón. Pincele toda la superficie de la carne con este aderezo.

3. Cocción del Lado de la Piel (Paso Principal)

Coloque la corvina sobre la parrilla **con el lado de las escamas hacia abajo**. Cocínela en esta posición durante el 80% del tiempo total (aproximadamente entre 25 y 30 minutos). No intente moverla. Las escamas actúan como un escudo térmico natural que retiene los jugos y evita que la carne se queme o se desarme.

4. Vuelta y Dorado Final

Cuando observe que la carne cambió de color a un blanco opaco y está firme al tacto, dé la vuelta al pescado con mucho cuidado utilizando dos espátulas grandes. Deje cocinar del lado de la carne únicamente por 5 minutos para lograr un color dorado y un sutil sellado crocante. Retire y sirva de inmediato con rodajas de limón fresco.



Tips del Asador para tu Guía

- **Por qué dejar las escamas:** Nunca le quite las escamas a un pescado para la parrilla; sin ellas, la piel se pegará al hierro al instante y perderá todo el jugo interno.
 - **El toque final:** Justo antes de sacar el pescado del fuego, puede agregar un chorrito de vino blanco sobre la carne para aportarle humedad y aroma extra.
-