

Ronqueo Atún

Sin duda alguna el Atún de Almadraba es el pez marino al que más partido se le saca, considerándosele como el “cerdo marino”. Al proceso de despique y selección de la carne del Atún se le llama RONQUEO, distinguiéndose entre las partes nobles y las partes internas.

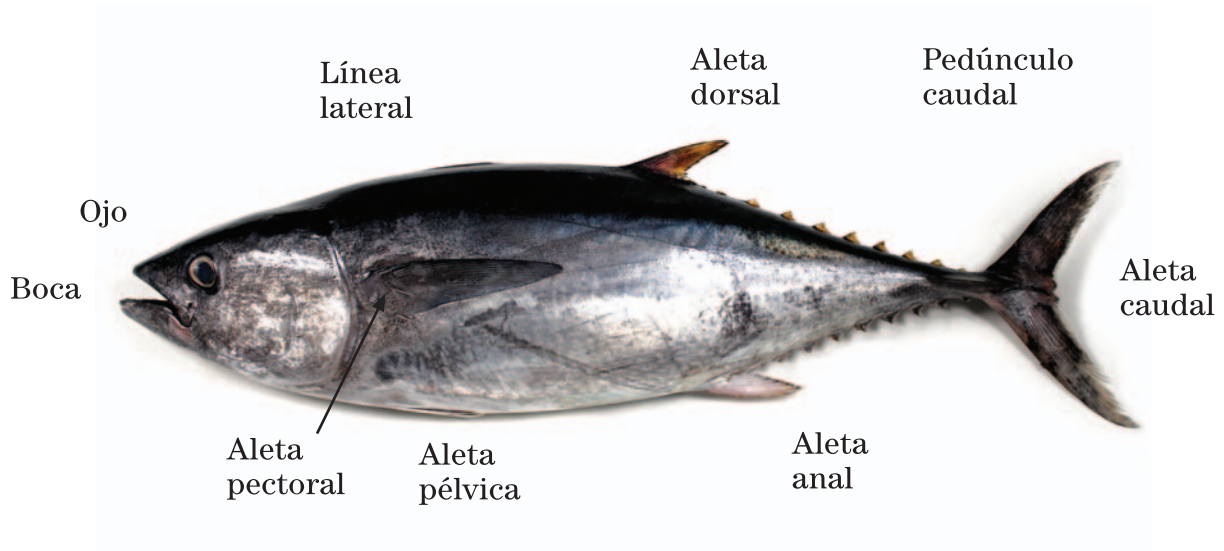
Partes nobles:

Tarantelo :	Es una pieza triangular pegada a la parte baja del estómago y cercana a la cola del atún.
Solomillo:	Son las tiras superiores del lomo del atún.
Lomo:	Son los anchos trozos de carne limpia que constituyen el lomo.
Descargamento y descargado:	Son dos partes internas bajo los lomos del atún pegadas a la espineta o espina central. El descargamento está pegado al lomo y el descargado a la ventrecha y tarantelo. De ellos se saca la famosísima mojama de atún.
Cola negra:	Parte alta del final del atún cercana a la aleta caudal.
Cola blanca:	Parte baja del final del atún cercana a la aleta caudal.
Espineta blanca:	Trozo que va desde el ombligo a la cola con la aleta de la zona anal.
Espineta negra:	Trozo que va de cabeza a cola con la aleta dorsal.
Ventrecha:	También llamada Ijar o Ijada está en la barriga o vientre del atún, es la zona más grasienta.

Partes internas:

Mormo:	Trozos que transcurren por la cabeza, bajo la frente y antes del cuello, de forma parecida al solomillo.
Contramormo:	Trozos delanteros al mormo.
Morrillo:	Está sobre los mormos y es muy graso y apreciado, también se llama cogote.
Parpatana:	Pieza que rodea la boca por abajo, mandíbula y cuello.
Facera:	Membrana gelatinosa que está junto y bajo los ojos.
Huevas en grano:	Ovas del atún. (sólo en atunes hembras)
Huevas de leche:	Bolsas de semen. (sólo en atunes machos)
Galete:	Carne alrededor de la zona auditiva del atún.
Tripas:	Una vez limpias se consumen en guisos.
Corazón:	Fileteado se consume a la plancha.
Higado:	Su carne se consume a la plancha o guisada.

Anatomía del atún



Ronqueo del Atún

