DIRECTO · FÁCIL

Alcachofas de la Vega Baja a la brasa al kamado, con ajo y limón

Alcachofas de la Vega Baja partidas por la mitad: primero boca abajo a 180 °C, para que se ablanden en su propio vapor, y después abiertas como una flor a 250 °C, pintadas con aceite de ajo y limón hasta que las puntas crujen.



PREPARACIÓN	COCCIÓN	COMENSALES	TEMPERATURA
30 min	**90 min**	**4**	**180 °C**

Ingredientes

- **6 ud** alcachofas medianas de la Vega Baja (unos 1,5 kg)
- **1 l** agua fría para el bol
- **80 ml** aceite de oliva virgen extra
- **0.5 cdta** pimienta negra molida
- **1 pizca** sal en escamas, para servir
- **2 ud** limones
- **4 ud** dientes de ajo
- **1 cdta** sal gruesa
- **1 puñado** perejil fresco picado

Pasos

1 ENCENDER A 180 °C

Llena la cámara de carbón del BBQ-Toro Haiiro 32 hasta la mitad con briquetas de cáscara de coco BlackSellig y enciende el lecho en dos puntos. Deja la tapa abierta diez minutos, ciérrala con el tiro inferior abierto un dedo y la chimenea a medio abrir, y cuenta con 20-25 minutos hasta estabilizar 180 °C en el termómetro de la tapa. Coloca la rejilla desde el principio para que se caliente con la cámara.

2 AGUA CON LIMÓN Y HOJAS DURAS

Prepara un bol con el litro de agua fría y el zumo de un limón; guarda las mitades exprimidas para frotar. Arranca las hojas exteriores de cada alcachofa tirando hacia abajo hasta llegar a las de color amarillo pálido, que se doblan sin partirse. Corta el tercio superior de un golpe con la puntilla, pela el tallo hasta la parte blanca dejando 3-4 cm y frota cada corte con el limón en el momento.

3 PARTIR Y QUITAR LA PELUSA

Parte cada alcachofa por la mitad a lo largo, del tallo a la punta. En el centro está la pelusa, un penacho de fibras finas sobre el corazón: retírala con la punta del cuchillo. Una puntilla estrecha como la Tojiro DP F-802 la saca sin arrancar hoja buena, aunque cualquier puntilla afilada sirve. Frota el corazón con limón y deja las mitades en el agua mientras terminas las demás. Antes de asar, escúrrelas bien.

4 ACEITE DE AJO Y LIMÓN

Machaca los cuatro dientes de ajo con la sal gruesa en un mortero hasta hacer una pasta. Añade la ralladura del segundo limón, el zumo de una de sus mitades, la pimienta y los 80 ml de aceite, y mezcla. Déjalo reposar a temperatura ambiente mientras las alcachofas hacen el primer tiempo: el aceite toma el ajo sin cocerse. Reserva el perejil para el final; sobre la brasa se quema en segundos.

5 PRIMER TIEMPO: BOCA ABAJO A 180 °C

Coloca las mitades con el corte hacia la rejilla, de cuatro a seis por tanda en un kamado de 32 cm, y cierra la tapa. Déjalas a 180 °C entre 25 y 35 minutos, abriendo solo una vez para comprobar. La prueba es la puntilla: si entra en el corazón sin resistencia, esa mitad está lista; si nota fibra, cinco minutos más. Pásalas a una bandeja, tápalas con un paño y repite con la segunda tanda.

6 SUBIR A 250 °C POR TIRO

Con la segunda tanda ya fuera, abre del todo el tiro inferior y la chimenea y deja la tapa cerrada: el lecho de briquetas recibe aire y la cámara sube hacia 250 °C. No añadas carbón ni muevas la brasa. Cuando el termómetro marque 250 °C, vuelve la chimenea a medio abrir y el tiro inferior a dos dedos para que no siga subiendo, y abre con burping: levanta la tapa cinco centímetros, espera unos cinco segundos y abre del todo, como explica la guía de temperatura.

7 ABRIR COMO UNA FLOR Y PINTAR

Vuelve a poner las mitades de la primera tanda en la rejilla, ahora con el corte hacia arriba, y con las pinzas Weber Precision separa las hojas hacia fuera hasta que cada mitad se abre como una flor. Pinta corazón y hojas con el aceite de ajo y limón usando la brocha de silicona Weber, sin empapar. Cierra la tapa y deja 4-8 minutos a 250 °C, hasta que las puntas crujen y el corte se dora. Repite con la segunda tanda.

8 SERVIR

Pasa las mitades a una fuente, pinta de nuevo con el aceite que quede en el bol, esparce el perejil, unas escamas de sal y exprime el resto del limón por encima. Se comen de fuera hacia dentro: las hojas tostadas con los dedos y el corazón con tenedor. Sírvelas calientes o templadas; frías pierden el crujiente. Acompañan a un pescado a la brasa o van solas como entrante.

Consejos del editor

- Elige alcachofas prietas, pesadas para su tamaño y con las hojas cerradas; si chirrían al apretarlas, están frescas. Las de puntas abiertas y secas llevan días cortadas y el corazón sale fibroso por mucho vapor que le des.
- No intentes meter las doce mitades a la vez en un kamado de 32 cm: las que quedan sobre el borde reciben calor irregular y las hojas sueltas caen a la brasa. Dos tandas de seis, o tres de cuatro si son grandes, tardan poco más y salen iguales.
- Los tallos pelados se asan igual que las mitades: pártelos a lo largo, frótalos con limón y ponlos en los huecos que dejen las mitades o en una tanda corta aparte. Son una prolongación del corazón y suelen acabar en la basura.
- Si el ajo del aceite oscurece en la brasa, el kamado pasó de 250 °C o la mezcla llevaba demasiado zumo. Cierra un poco más la chimenea, saca las mitades un par de minutos antes y termina de pintar en la fuente.

El equipo de esta receta

BBQ-Toro Haiiro 32 cm

Esta receta no necesita dos zonas de carbón ni deflector, solo una cámara cerrada que retenga la humedad y una cerámica que suba de 180 a 250 °C abriendo el tiro. El BBQ-Toro Haiiro 32 hace exactamente eso en un formato de entrada: 32 cm de diámetro, suficientes para colocar de cuatro a seis mitades de alcachofa por tanda con el corte hacia la rejilla. Para una verdura de temporada que se compra en el mercado de al lado tiene sentido empezar por aquí y no por un aparato de 46 cm. El límite es el número de mitades por tanda; la técnica es la misma que en cualquier kamado grande.

mikamado.es/kamados/bbq-toro-haiiro-32

BlackSellig Briquetas XXL de Carbón Puro de Coco 10 kg

Una alcachofa apenas tiene grasa que gotee ni tiempo de absorber humo, así que el combustible tiene que dar calor limpio y nada más. Las briquetas de cáscara de coco BlackSellig son carbón vegetal prensado y uniforme que arde con poca llama, y ese lecho regular es lo que permite mantener 180 °C con la tapa cerrada durante dos tandas y subir después a 250 °C solo con aire. En la cámara de carbón de un kamado de 32 cm, media carga debería cubrir las dos fases sin recargar. Al no ser madera con resina, el sabor de la alcachofa se queda en ajo, limón y brasa.

mikamado.es/accesorios/blacksellig-coconut-shell-10kg

Tojiro DP F-802 – Petty (puntilla) japonés de 15 cm en VG-10

Pelar seis alcachofas hasta la hoja tierna son decenas de cortes pequeños y precisos: recortar puntas, pelar tallos, vaciar la pelusa del corazón sin llevarse carne. Una puntilla estrecha y muy afilada de 15 cm como la Tojiro DP F-802, con hoja de acero VG-10, corta la fibra en lugar de aplastarla, y la fibra limpia se oxida menos y absorbe mejor el limón. Es una herramienta cara para el aparato al que acompaña en esta receta y no es imprescindible: cualquier puntilla bien afilada hace el trabajo. Pero para quien cocine mucha verdura y quiera un cuchillo pequeño serio, es una candidata razonable.

mikamado.es/accesorios/tojiro-dp-petty-15-f-802

Weber Pinza Precision 46 cm (6760)

Dar la vuelta a una mitad de alcachofa caliente y separarle las hojas a 250 °C con la tapa recién abierta es un trabajo de precisión cerca de la brasa. Las pinzas Weber Precision de 46 cm alcanzan el fondo de la rejilla de un kamado de 32 cm sin meter la mano en la cámara, y la punta agarra una hoja o un tallo sin romperlos. En un kamado pequeño la boca queda cerca del lecho; la longitud extra es lo que separa la mano del calor. También sirven para colocar las mitades boca abajo bien juntas en la primera fase, sin quemarse los dedos ni mover las demás.

mikamado.es/accesorios/weber-pinza-precision-46

Weber Brocha de Barbacoa de Silicona 40 cm

El aceite de ajo y limón se pinta con la mitad ya abierta sobre la rejilla, a 250 °C, y hay que llegar entre las hojas sin empaparlas. La brocha de silicona Weber de 40 cm tiene el mango largo para trabajar dentro de la cámara caliente y cerdas de silicona que no se chamuscan ni se quedan pegadas en la alcachofa, algo que las brochas de fibra natural hacen con calor directo. Se limpia sin que el ajo se quede entre las cerdas. Para esta receta bastan dos pasadas por mitad: una al abrirla en la rejilla y otra en la fuente, antes del perejil y la sal en escamas.

mikamado.es/accesorios/weber-brocha-silicona-40

Receta completa en: mikamado.es/recetas/alcachofas-brasa-vega-baja-kamado

Como afiliado de Amazon, mikamado.es obtiene ingresos por compras que cumplen los requisitos. Sin coste adicional para ti.