INDIRECTO · MEDIO

Brownie ahumado en sartén de hierro al kamado, fundente

Brownie de chocolate horneado en sartén de hierro al indirecto, con un velo de humo de manzano. Corteza craquelada, centro fundente y un punto de naranja. 10 raciones.



PREPARACIÓN	COCCIÓN	COMENSALES	TEMPERATURA
20 min	**35 min**	**10**	**175 °C**

Ingredientes

- **200 g** chocolate negro 70 % en trozos
- **60 ml** aceite de oliva virgen extra suave (sustituye parte de la mantequilla)
- **4 ud** huevos L a temperatura ambiente
- **35 g** cacao puro en polvo sin azúcar (+ extra para enharinar la sartén)
- **100 g** chocolate negro o con leche en trozos grandes (para los pegotes fundentes)
- **1 pizca** sal en escamas tipo Maldon (al servir, equilibra el dulce)
- **120 g** mantequilla sin sal
- **220 g** azúcar moreno
- **110 g** harina de repostería
- **1 ud** naranja (la ralladura)
- **1 cdita** extracto de vainilla

Pasos

1 MONTAR DEFLECTOR Y ESTABILIZAR 175 °C

Enciende el carbón, coloca el deflector para cortar el calor directo y estabiliza la cámara a 175 °C con una sonda de cámara fiable, no el termómetro de la tapa. Tarda 20-25 minutos en asentarse. No metas la masa hasta que la temperatura aguante 10 minutos clavada en 175 °C.

2 FUNDIR CHOCOLATE, MANTEQUILLA Y AOVE

Funde a fuego suave o al baño maría el chocolate 70 %, la mantequilla y el AOVE hasta tener una crema lisa y brillante; retira y deja templar cinco minutos. El aceite alarga la vida fundente del centro y aporta una untuosidad limpia que la mantequilla sola no da.

3 BATIR HUEVOS Y AZÚCAR, INTEGRAR

Bate los huevos con el azúcar moreno 3-4 minutos hasta que espumen y palidezcan; ahí nace la corteza craquelada. Incorpora el chocolate templado y la vainilla, luego tamiza harina y cacao y mézclalos justo hasta integrar. No sobrebatas: el exceso de aire seca el brownie.

4 ENGRASAR Y ENHARINAR LA SARTÉN CON CACAO

Engrasa bien la sartén de hierro fundido con mantequilla, espolvorea cacao en polvo y sacude el exceso: así no se pega y no quedan vetas blancas de harina. Vuelca la masa, reparte por encima los trozos grandes de chocolate y la ralladura de naranja, y nivela sin aplastar.

5 HORNEAR AL INDIRECTO CON HUMO DE MANZANO

Echa un puñado pequeño de virutas de manzano sobre la brasa y mete la sartén al centro de la rejilla, sobre el deflector. Cierra la tapa. Tras 10-12 minutos, cuando la masa ya está fija, el humo ha hecho su trabajo: no añadas más madera ni abras la tapa por curiosidad.

6 CONTROLAR EL PUNTO FUNDENTE, 30-35 MIN

A los 30 minutos comprueba: la corteza debe estar craquelada y, al pinchar el centro con un palillo, debe salir con migas húmedas pegadas, nunca limpio. Si sale limpio, te has pasado. Entre 30 y 35 minutos según la sartén. Saca la sartén con guantes en cuanto el centro aún tiemble levemente.

7 REPOSAR EN LA SARTÉN Y CORTAR

Espolvorea sal en escamas por encima y deja reposar el brownie en la propia sartén 15-20 minutos: el centro cuaja con el calor residual y pasa de líquido a fundente. Corta en 10 porciones dentro de la sartén con un cuchillo de sierra, sin rayar el hierro. Sirve tibio.

Consejos del editor

- El punto de retirada es todo el plato. Un brownie fundente se saca cuando el centro aún tiembla y el palillo sale con migas húmedas, porque el calor residual de la sartén de hierro lo sigue cuajando 15 minutos fuera del fuego. Si esperas a que el palillo salga limpio dentro del kamado, al reposar se te seca y se vuelve bizcocho. La sartén caliente cocina por inercia: cuenta con ello y sácalo antes.
- Con el chocolate, menos humo es más. Un puñado pequeño de virutas de manzano al principio basta para un fondo afrutado; un puñado grande o madera durante todo el horneado deja un amargor fenólico que tapa el cacao. El chocolate es una esponja de aromas: trátalo como tratarías un pescado blanco delicado, no como un costillar que aguanta horas de humo.
- Cuida la sonda de cámara, no el termómetro de la tapa. En un kamado la cúpula acumula más calor que la rejilla, así que el termómetro de la tapa puede marcar 175 °C mientras la sartén está a 190 °C, y un brownie a 190 °C se seca por los bordes antes de cuajar el centro. Clava una sonda a la altura de la rejilla y gobierna las válvulas por ella.

El equipo de esta receta

Big Green Egg Large

El Large mantiene 175 °C indirectos estables para hornear el brownie en sartén para 10.

mikamado.es/kamados/big-green-egg-large

Kamado Joe Big Block XL carbón lump 9.1 kg

mikamado.es/accesorios/kamado-joe-big-block-xl-lump

Onlyfire GCG-8552 Sistema de Cocción (2 parrillas + rack + 2 deflectores) para Kamado Large

mikamado.es/accesorios/onlyfire-gcg8552-sistema-coccion

Petromax Sartén de Fuego FP35 de Hierro Fundido 35 cm con Asas

Sartén de hierro que da la corteza craquelada y el centro fundente.

mikamado.es/accesorios/petromax-skillet-fp35

Inkbird IBT-4XS termómetro Bluetooth

Vigilar que la cámara se queda clavada en 175 °C durante el horneado.

mikamado.es/accesorios/inkbird-ibt-4xs

Receta completa en: mikamado.es/recetas/brownie-ahumado-sarten-hierro-kamado

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