SELLADO + INDIRECTO · MEDIO

Buzhenina al kamado: cuello de cerdo mechado con ajo, reverse-sear y en lonchas frías

Buzhenina (1 ud, 1.8 kg): cuello de cerdo ruso, hecho en mi Big Green Egg Large: cuello mechado con ajo, 120 °C indirecto hasta 65 °C, sellado directo hasta 71-75 °C y una noche en la nevera antes de cortar fino.



PREPARACIÓN	COCCIÓN	COMENSALES	TEMPERATURA
30 min	180 min	8	120 °C

Ingredientes

- **1.8 kg** cuello de cerdo (aguja) entero, con su grasa
- **4 ud** hojas de laurel, en tiras
- **2 cda** mostaza de Dijon o mostaza rusa
- **1 cdta** pimienta negra en grano, machacada
- **1 cda** aceite de oliva virgen extra
- **4 cda** mostaza rusa fuerte o rábano picante rallado (khren, Ezra), para servir
- **14 ud** dientes de ajo pelados, enteros
- **27 g** sal gruesa (el 1,5 % del peso de la carne)
- **1 cda** pimentón dulce de la Vera
- **1 cdta** semillas de cilantro molidas
- **1 ud** pan negro de centeno, tipo borodinsky, para servir
- **6 ud** pepinillos encurtidos, para servir

Pasos

1 MECHAR EL CUELLO

Pide un cuello de cerdo entero de 1,5 a 2 kg, con su grasa y sin atar. Seca la pieza con papel de cocina y haz 14 incisiones profundas con la punta de un cuchillo, repartidas por las dos caras, y mete en cada una un diente de ajo entero y una tira de laurel. Empújalos hasta que desaparezcan dentro de la carne: en la superficie el ajo se quema; dentro se confita.

2 FROTAR Y REPOSAR EN FRÍO

Mezcla la mostaza, el pimentón, la pimienta machacada, el cilantro molido, la sal y el aceite hasta tener una pasta espesa y frota con ella toda la pieza. Envuélvela en film o métela en una bolsa cerrada y déjala en la nevera de 12 a 24 horas. La sal, al 1,5 % del peso, actúa como salmuera seca: en un día avanza pocos milímetros, sazona el exterior y seca la superficie para la costra; el interior lo perfuma el ajo mechado. Sácala una hora antes de encender el kamado.

3 ENCENDER EL KAMADO A 120 °C

Lleno el cestillo de mi Big Green Egg Large hasta el borde con carbón lump; un quebracho denso como el de Jealous Devil aguanta las dos horas y media sin recargar. Enciende un solo punto en el centro, deja el domo abierto diez minutos y coloca el ConvEGGtor con las patas hacia arriba y la rejilla encima. Cierra y ajusta las dos ventilaciones hasta que el domo se estabilice en 120 °C, con humo casi transparente.

4 COCCIÓN INDIRECTA HASTA 65 °C

Clava la sonda en el centro de la parte más gruesa, esquivando el ajo y las vetas de grasa, y pon la pieza sobre la rejilla con la grasa hacia arriba. Domo cerrado a 120 °C y sin abrirlo. Un cuello de 1,8 kg tarda unas dos horas y media en llegar a 65 °C internos; manda la cifra, no el reloj. Una sonda inalámbrica tipo MEATER+ te deja seguirlo desde dentro de casa.

5 RETIRAR EL DEFLECTOR Y SUBIR LA BRASA

A 65 °C, pasa la carne a una tabla y saca la sonda. Ponte guantes de barbacoa, retira la rejilla y después el ConvEGGtor, que está a la temperatura del domo, y apóyalo sobre una superficie que aguante el calor. Vuelve a colocar la rejilla sola directamente sobre el anillo, cierra el domo y abre del todo las dos ventilaciones: la brasa recupera hasta 250-280 °C en cinco o diez minutos y la rejilla toma calor con ella, así que solo abrirás una vez, para poner la carne.

6 SELLAR EN DIRECTO POR TODAS LAS CARAS

El domo está a 250-280 °C y con las ventilaciones abiertas puede pasar de 300, así que ábrelo siempre con burping: cinco centímetros, unos cinco segundos, abrir. Pon el cuello directo sobre la rejilla y sella cada cara entre 90 segundos y 2 minutos, girándola con pinzas, hasta que la costra de mostaza y pimentón esté oscura y crujiente por los seis lados. Si la grasa llamea, cierra el domo del todo unos segundos y vuelve a abrir con burping; nunca entornado. Tras la última cara, pasa la pieza a la tabla y pincha: a 71 °C en el centro no vuelve al fuego; si se queda corta, otra vuelta.

7 REPOSAR Y ENFRIAR

Deja la pieza en una tabla veinte minutos sin tapar; la temperatura sigue subiendo y se queda entre 71 y 75 °C. Si quieres comerla caliente, corta ahora, en lonchas de un centímetro. Para la buzhenina de verdad, espera a que esté tibia, envuélvela bien en papel de aluminio o film y métela en la nevera al menos ocho horas, mejor toda la noche.

8 CORTAR EN LONCHAS FINAS Y SERVIR

Fría, la grasa está firme y la carne aguanta el corte. Con un cuchillo largo y estrecho, un sujihiki de 24 cm como el Miyabi 5000FCD, saca lonchas de dos a tres milímetros en un solo pase desde el talón hasta la punta, sin serrar. Sirve a temperatura ambiente sobre pan negro con mostaza rusa fuerte o rábano picante, y los pepinillos al lado.

Consejos del editor

- La sal al 1,5 % del peso es el tope: la buzhenina se come fría y el frío realza la sal, así que lo que en caliente parece justo, en la loncha del día siguiente se nota de sobra.
- Si tu cuello ronda los 2 kg, cuenta con tres horas de indirecto en lugar de dos y media; mide en el centro y no cronometres, porque el grosor manda más que el peso.
- Deja la costra de mostaza en paz durante el indirecto: se seca y forma la base sobre la que el sellado dora. Si la ves oscura antes de tiempo, el domo está por encima de 120 °C y toca cerrar un poco la ventilación superior.
- Guárdala entera y envuelta en la nevera, hasta cuatro días, y corta solo lo que vayas a comer: la loncha suelta se seca mucho antes que la pieza.

El equipo de esta receta

Big Green Egg Large

Es el kamado en el que cocino esta buzhenina. La cerámica gruesa del Big Green Egg Large mantiene 120 °C durante dos horas y media con las ventilaciones casi cerradas, y ese calor estable es lo que permite que el centro del cuello suba despacio y uniforme hasta 65 °C. La parrilla de 46 cm deja sitio a una pieza de 2 kg con aire alrededor, y el mismo aparato hace el segundo trabajo: con el deflector fuera y las ventilaciones abiertas, la brasa pasa a 250-280 °C en minutos para el sellado. La guía completa del Big Green Egg está en /guias/big-green-egg-guia-completa.

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

Big Green Egg ConvEGGtor plate setter (Large)

El ConvEGGtor es el deflector de Big Green Egg para el Large, y es la pieza que convierte el kamado en horno de convección: se coloca con las patas hacia arriba entre la brasa y la rejilla, corta la radiación directa del carbón y reparte el calor por el domo. En esta receta hace posible la primera fase del reverse-sear, dos horas y media a 120 °C sin que la cara inferior del cuello se queme. Su masa cerámica también amortigua los vaivenes de temperatura al ajustar las ventilaciones. Se retira caliente para el sellado, con guantes, porque está a la temperatura del domo. Encaja solo en el Large; cada tamaño de Egg tiene el suyo.

mikamado.es/accesorios/bge-conveggtor-large

Jealous Devil 100% Quebracho Blanco carbón lump 15.8 kg

El reverse-sear pide dos cosas contradictorias al carbón: mantener 120 °C durante dos horas y media con poco aire y, acto seguido, subir a 250-280 °C para sellar sin recargar. Un lump denso de madera dura como el quebracho blanco de Jealous Devil sirve para ambas. Su densidad hace que un cestillo lleno aguante el indirecto largo con margen, y como no se ha consumido, queda brasa de sobra para la fase directa al abrir las ventilaciones. Produce poca ceniza, lo que importa en una cocción larga con la ventilación inferior casi cerrada: la ceniza acumulada ahoga el flujo de aire y baja la temperatura sin avisar.

mikamado.es/accesorios/jealous-devil-quebracho-lump-charcoal

MEATER+ termómetro inalámbrico WiFi

En un indirecto de dos horas y media, cada apertura del domo cuesta calor y tiempo de recuperación. El MEATER+ es una sonda inalámbrica única que se clava en el centro del cuello y manda la temperatura interna al móvil, así que se sigue la subida hasta 65 °C desde dentro de casa sin levantar la tapa. El fabricante fija el límite de ambiente de la sonda en 275 °C, por lo que hay que sacarla antes de la fase de sellado a 250-280 °C y volver a pinchar, con la pieza ya en la tabla, solo para comprobar los 71 °C finales. En esta receta, donde el punto se decide por la sonda y no por el reloj, esa lectura continua es el dato que manda.

mikamado.es/accesorios/meater-plus-wifi

Miyabi 5000FCD – Sujihiki (cuchillo de trinchar) japonés de 24 cm

La buzhenina se sirve en lonchas de dos o tres milímetros y ahí un cuchillo de cocina corto falla: hay que serrar, la loncha se rompe por las incisiones del ajo y la grasa se desmenuza. Un sujihiki es una hoja japonesa larga y estrecha pensada para trinchar en un solo pase. Los 24 cm del Miyabi 5000FCD cubren el ancho de un cuello entero de punta a talón, y el filo fino de su acero en capas entra en la carne fría sin arrastrar. La pieza se corta bien fría, con la grasa firme, apoyando la hoja en la tabla y tirando hacia uno mismo, sin presionar.

mikamado.es/accesorios/miyabi-5000fcd-sujihiki-24

Receta completa en: mikamado.es/recetas/buzhenina-cuello-cerdo-reverse-sear-kamado

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