

SELLADO + INDIRECTO · MEDIO

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

Buzhenina (165-180 kg), 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	14 ud	dientes de ajo pelados, enteros
4 ud	hojas de laurel, en tiras	27 g	sal gruesa (el 1,5 % del peso de la carne)
2 cda	mostaza de Dijon o mostaza rusa	1 cda	pimentón dulce de la Vera
1 cdta	pimienta negra en grano, machacada	1 cdta	semillas de cilantro molidas
1 cda	aceite de oliva virgen extra	1 ud	pan negro de centeno, tipo borodinsky, para servir
4 cda	mostaza rusa fuerte o rábano picante rallado (khren, Equis)	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, dos 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

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

Big Green Egg ConvEGGtor plate setter (Large)

mikamado.es/accesorios/bge-conveggtor-large

Jealous Devil 100% Quebracho Blanco carbón lump 15.8 kg

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

MEATER+ termómetro inalámbrico WiFi

mikamado.es/accesorios/meater-plus-wifi

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

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.