

AHUMADO · MEDIO

Caballa ahumada en caliente al kamado

Caballa entera, media hora de salmuera y cuarenta y cinco minutos de cerezo a 120 °C: piel cobriza y tensa, carne jugosa y ahumado de verdad. Nada que ver con el salmón en frío, y se come el mismo día.



PREPARACIÓN

25 min

COCCIÓN

45 min

COMENSALES

4

TEMPERATURA

120 °C

Ingredientes

- | | |
|--|--|
| 4 ud caballas enteras de 300-400 g, evisceradas y sin agallas | 1500 ml agua fría |
| 150 g sal marina gruesa | 30 g azúcar |
| 2 ud hojas de laurel | 1 cda granos de pimienta negra |
| 2 ud limones, uno en rodajas y otro para servir | 4 ud ramas de eneldo |
| 2 ud dientes de ajo laminados | 2 cda aceite de oliva virgen extra |
| 1 puñado virutas de cerezo para ahumar, unos 60 g | 1 pizca flor de sal en escamas, para servir |

Pasos

1 SALMUERA CORTA

Disuelve la sal y el azúcar en el agua fría junto con el laurel y la pimienta en grano. Sumerge las caballas ya evisceradas, tapa y deja 30 minutos en la nevera, ni un minuto más: la carne es fina y pasada de sal se vuelve incomible. Sácalas, enjuágalas bajo el grifo y sécalas a conciencia por dentro y por fuera.

2 SECADO HASTA LA PELÍCULA

Coloca las caballas separadas sobre una rejilla y déjalas al aire en la nevera entre 45 y 60 minutos, o delante de un ventilador a velocidad baja durante 30. La piel tiene que quedar seca al tacto y ligeramente pegajosa: esa película es lo que agarra el humo y da el color. Si el pescado entra húmedo, el humo resbala y la piel sale gris.

3 MONTAR EL KAMADO

Enciende el carbón en un único punto, con una sola pastilla, y deja la tapa abierta cinco minutos. Cierra, coloca el ConvEGGtor del Big Green Egg con las patas hacia arriba y una bandeja debajo de la parrilla para recoger la grasa. Abre la toma inferior un dedo y el regulador superior apenas una rendija. Sube despacio hacia los 120 °C: si la cerámica se pasa de 150 °C, bajarla cuesta media hora.

4 CEREZO Y HUMO AZUL

Cuando la cámara se estabilice cerca de 120 °C, coloca un taco de cerezo de Grill Republic medio enterrado junto al punto encendido y cierra la tapa (si solo tienes virutas, envuélvelas en papel de aluminio con cuatro o cinco agujeros: sueltas llamean en vez de humear). Espera dos o tres minutos: primero saldrá un humo blanco y espeso, y después un hilo azulado casi transparente. Ese es el momento de meter el pescado, nunca antes, porque el humo blanco es el que amarga.

5 COLOCAR LA CABALLA

Unta la parrilla y la piel del pescado con aceite. Rellena cada caballa con una rodaja de limón, una lámina de ajo y una rama de eneldo. Colócalas de lomo, separadas dos dedos y con las cabezas hacia el mismo lado, y cierra. No las toques durante los primeros 20 minutos: la piel necesita cuajar antes de despegarse sola de los barrotes.

6 AHUMAR SIN ABRIR

Mantén la cámara entre 110 y 125 °C durante toda la cocción, corrigiendo solo con la toma inferior y en movimientos mínimos. Con el Inkbird IBT-4XS vigila a la vez la temperatura de la parrilla y la del pescado sin levantar la tapa. Cada vez que abres pierdes el humo acumulado y unos diez minutos de estabilidad, así que la curiosidad aquí se paga cara.

7 COMPROBAR EL PUNTO

A los 40 minutos, pincha el lomo más grueso junto a la espina: buscas entre 62 y 65 °C. La carne debe verse opaca hasta el hueso y separarse en lascas al presionar, y la piel tiene que estar tensa, brillante y de un cobre oscuro. Si se queda corta, dale 5 o 10 minutos más; una caballa de 350 g rara vez necesita pasar de 50.

8 REPOSO Y TRINCHADO

Saca las caballas con dos espátulas y déjalas reposar 10 minutos sobre una rejilla: recién salidas se deshacen al tocarlas. Con un cuchillo salmonero Arcos Universal, abre a lo largo del lomo, levanta el filete entero y retira la espina de un tirón tirando desde la cabeza. Sirve con limón, flor de sal y pan, o deja enfriar del todo para el día siguiente.

Consejos del editor

- El secado no es opcional: sin película pegajosa el humo resbala y la caballa sale gris, con sabor a ceniza en lugar de a cerezo.
- Enciende un único punto de carbón y acércate a los 120 °C desde abajo; la cerámica acumula tanto calor que corregir un exceso cuesta más que volver a empezar.
- Elige caballas de tamaño parejo, de 300 a 400 g. Si mezclas piezas grandes y pequeñas, las pequeñas se secan mientras esperas a las otras.

- Un puñado de virutas basta. Añadir madera a media cocción solo aporta amargor, porque el pescado absorbe casi todo el humo en los primeros veinte minutos.

El equipo de esta receta

Big Green Egg Large

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

Grill Republic virutas de cerezo premium 1,5 kg

mikamado.es/accesorios/grill-republic-cerezo-chunks-1-5kg

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

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

Inkbird IBT-4XS termómetro Bluetooth

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

Arcos Universal Cuchillo Salmonero / Pescado 290 mm

mikamado.es/accesorios/arcos-universal-salmonero-290

Receta completa en: mikamado.es/recetas/caballa-ahumada-caliente-kamado

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