INDIRECTO · FÁCIL

Calabaza asada al kamado con miel y pimentón de la Vera

Gajos de calabaza con piel en sartén de hierro de 35 cm, indirecto a 200 °C durante 40-45 minutos, y un glaseado de miel y pimentón de la Vera que entra solo al final para caramelizar sin quemarse. Guarnición de otoño.



PREPARACIÓN	COCCIÓN	COMENSALES	TEMPERATURA
15 min	45 min	6	200 °C

Ingredientes

- **1.8 kg** calabaza cacahuete o potimarrón, con piel, en gajos de 3 cm
- **8 g** sal gruesa
- **2 ud** ramitas de romero fresco
- **2 cdta** pimentón de la Vera dulce
- **1 cda** vinagre de Jerez
- **4 cda** aceite de oliva virgen extra
- **2 ud** dientes de ajo en láminas
- **3 cda** miel de romero o de milflores
- **0.5 cdta** pimentón de la Vera picante
- **40 g** pipas de calabaza tostadas, para servir

Pasos

1 CORTAR LA CALABAZA

Elige una calabaza cacahuete o un potimarrón de piel fina: las dos se comen con piel. Lávala, pártela por la mitad, saca las pipas con una cuchara y córtala en gajos de unos 3 cm en su parte más gruesa. Gajos más finos se pasan antes de llegar al glaseado; más gruesos alargan la cocción. Sécalos con papel de cocina: la humedad en la superficie retrasa el dorado sobre el hierro.

2 ENCENDER EN INDIRECTO

Llena el cestillo del kamado hasta la mitad con briquetas de coco BlackSellig y enciende con dos o tres pastillas repartidas. Cuando la superficie esté prendida, a los diez minutos, coloca el deflector del kamado y la parrilla encima, cierra el domo y ajusta las dos ventilaciones hasta que la aguja se pare en 200 °C. Cuenta 30-40 minutos: la cerámica y el deflector tienen que estar calientes antes de meter nada.

3 PRECALENTAR EL HIERRO

Con los guantes Rapicca puestos, pon la sartén de hierro Petromax FP35 vacía sobre la parrilla, encima del deflector, y cierra el domo diez minutos. El hierro tiene que estar a la temperatura del aire antes de recibir la calabaza: si entra frío, el gajo suelta agua y se cuece en vez de dorarse. Mientras, mezcla en un bol grande los gajos con tres cucharadas de aceite y la sal hasta que brillen por todas las caras; reserva el ajo laminado para el giro.

4 PULPA HACIA ABAJO

Abre el domo y coloca los gajos en la sartén caliente con una cara de pulpa contra el hierro, en una sola capa y sin amontonar; si no caben todos, guarda los sobrantes para una segunda tanda. Reparte el romero entre ellos, cierra el domo y no los toques durante 20 minutos a 200 °C: la costra necesita ese tiempo para formarse y despegarse sola del metal.

5 GIRAR SOBRE LA PIEL

A los 20 minutos, con unas pinzas largas, gira cada gajo hasta apoyarlo sobre su piel. La cara dorada queda arriba, con marcas oscuras y el borde caramelizado. Reparte ahora las láminas de ajo sobre la cara dorada: en los 20-25 minutos que quedan se tuestan sin llegar a quemarse. Cierra el domo y sigue a 200 °C entre 10 y 15 minutos más, hasta que la puntilla de un cuchillo entre en la parte más gruesa casi sin resistencia.

6 PREPARAR EL GLASEADO

Mientras la calabaza termina, mezcla en un cuenco la miel, el pimentón dulce y el picante, la cucharada de aceite restante y media cucharada del vinagre de Jerez. Si la miel está espesa, caliéntala unos segundos al baño maría hasta que fluya de la brocha sin arrastrar el pimentón en grumos. Prueba: tiene que estar dulce, ahumada y con un punto ácido corto.

7 GLASEAR LOS ÚLTIMOS DIEZ MINUTOS

Abre el domo y pinta solo la cara superior de cada gajo con la brocha de silicona Weber de 40 cm, sin acercar la mano al hierro; una capa fina basta, la miel que gotea acaba quemada en la sartén. Cierra y deja 10 minutos más a 200 °C. El glaseado debe burbujear y oscurecer hasta un caoba brillante, no hasta negro; si el pimentón huele a quemado, saca la sartén antes.

8 SACAR LA SARTÉN Y TERMINAR LA SALSA

Con los guantes Rapicca puestos, agarra la sartén por las dos asas y llévala a una tabla o un salvamanteles; el hierro sigue quemando mucho después de salir del kamado, no lo toques sin guantes. Pasa los gajos a una fuente. Vierte en la sartén la media cucharada de vinagre que queda y una cucharada de agua, rasca el fondo con la brocha para despegar el glaseado pegado y vierte ese jugo sobre la calabaza. Termina con las pipas tostadas y las hojas del romero.

Consejos del editor

- La calabaza cacahuete y el potimarrón (Hokkaido) se comen con piel; la calabaza de Castilla, de piel gruesa y dura, pide pelarla y cortar gajos de 4 cm, que aguantan el asado sin deshacerse y suelen pedir unos diez minutos más de los 45.
- Si la miel oscurece antes de tiempo, el kamado va caliente: no abras el domo para enfriarlo, cierra un poco la ventilación superior y comprueba la aguja a los cinco minutos.
- Con pimentón de la Vera, ahumado de por sí, sobra la madera: un trozo de roble en el carbón compite con el pimentón y la miel en lugar de sumar.
- Los gajos fríos, sin piel, se aplastan con un tenedor y sirven de relleno de empanadillas o de base para un hummus de calabaza con el mismo pimentón.

El equipo de esta receta

Kamado Bono Grande XXL 59 cm

Un asado indirecto de 45 minutos con una sartén de 35 cm dentro pide sitio y estabilidad, y el Kamado Bono Grande XXL de 59 cm da las dos cosas. La sartén Petromax FP35 queda centrada con margen a los lados para que el aire caliente circule alrededor y no solo por encima, que es lo que hace que la pulpa se cueza a la vez que la cara superior se dora. El deflector viene incluido, así que la configuración indirecta de esta receta no necesita ningún accesorio adicional: deflector, parrilla y sartén encima. La masa de cerámica de un kamado de este tamaño tarda más en calentarse, de ahí los 30-40 minutos de estabilización del paso 2, pero una vez a 200 °C mantiene la aguja quieta con poco retoque de las ventilaciones.

mikamado.es/kamados/kamado-bono-grande-xxl-59

BlackSellig Briquetas XXL de Carbón Puro de Coco 10 kg

Las briquetas de cáscara de coco BlackSellig son una opción sensata para esta receta por su regularidad. Al ser piezas prensadas de tamaño uniforme, el lecho de brasa se forma parejo y arde sin los picos y valles que da el carbón vegetal en trozos irregulares; para 45 minutos a 200 °C constantes, eso se traduce en menos ajustes de ventilación a media cocción. No aportan aroma propio marcado, lo que aquí es una ventaja: el perfil ahumado lo pone el pimentón de la Vera y la miel tostada, y una madera o un carbón muy aromático competirían con ellos. El saco de 10 kg cubre muchas sesiones de este tipo, porque el cestillo solo se llena hasta la mitad.

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

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

La Petromax FP35 es una sartén de hierro fundido de 35 cm con dos asas cortas, y ese diámetro es el que permite asar 1,8 kg de calabaza en una sola capa sin amontonar, condición imprescindible para que la pulpa se dore contra el metal. El hierro fundido acumula calor durante el precalentado y lo devuelve al gajo cuando se apoya sobre él: es lo que forma la costra en los primeros 20 minutos. A la salida del kamado, esa misma inercia térmica convierte los restos de glaseado del fondo en salsa con solo añadir vinagre y agua. Las dos asas se agarran con guantes, y la sartén admite otras verduras densas de otoño con la misma técnica.

mikamado.es/accesorios/petromax-skillet-fp35

Weber Brocha de Barbacoa de Silicona 40 cm

El glaseado de esta receta se aplica dentro del kamado, con el domo abierto y la sartén de hierro a 200 °C, y ahí la longitud de la brocha importa: los 40 cm de la Weber permiten pintar la cara superior de cada gajo sin meter la mano entre el hierro y la cerámica caliente. Las cerdas de silicona no se deshacen con el calor ni sueltan pelos en la miel, como ocurre con las de fibra natural, y recogen el pimentón en suspensión sin dejarlo en grumos. Después sirve para rascar el fondo de la sartén y despegar el glaseado que forma la salsa. Se limpia con agua caliente y jabón, porque la miel con pimentón deja una capa pegajosa que en una brocha de madera se queda para siempre.

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

Rapicca Guantes de Barbacoa XL 43 cm

Sacar del domo una sartén de hierro de 35 cm llena de calabaza glaseada es el momento de riesgo de esta receta: pesa, tiene dos asas cortas que están a la misma temperatura que el resto del hierro, y hay que pasarla por encima del borde cerámico del kamado. Los guantes Rapicca de 43 cm cubren la mano, la muñeca y buena parte del antebrazo, que es la zona que roza el domo al sacar una pieza ancha, y permiten agarrar las dos asas cortas a la vez sin acercar la piel al hierro. Una manopla de cocina corta deja la muñeca al aire justo donde el borde cerámico está más cerca. Se usan también en el paso 3 para colocar la sartén vacía sobre la parrilla caliente.

mikamado.es/accesorios/rapicca-guantes-bbq-xl-43

Receta completa en: mikamado.es/recetas/calabaza-asada-miel-pimenton-kamado

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