

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 cda 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 cda 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 Rapiicca 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 Rapiicca 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

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

BlackSellig Briquetas XXL de Carbón Puro de Coco 10 kg

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

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

mikamado.es/accesorios/petromax-skillet-fp35

Weber Brocha de Barbacoa de Silicona 40 cm

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

Rapicca Guantes de Barbacoa XL 43 cm

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.