INDIRECTO · MEDIO

Carrilleras al vino tinto en cocotte al kamado

Tres horas de vino tinto, hierro fundido y un fondo de humo de olivo que el horno de casa no sabe hacer. La receta de olla que justifica encender el kamado en pleno invierno.



PREPARACIÓN	COCCIÓN	COMENSALES	TEMPERATURA
30 min	**180 min**	**6**	**150 °C**

Ingredientes

- **1500 g** carrilleras de ternera limpias de telilla
- **2 ud** zanahoria
- **12 ud** chalotas pequeñas enteras
- **500 ml** caldo de carne
- **30 g** harina de trigo
- **2 ud** rama de tomillo
- **1 cdita** pimienta negra recién molida
- **2 ud** cebolla grande
- **4 ud** diente de ajo
- **750 ml** vino tinto con cuerpo (Monastrell, Rioja o Ribera del Duero)
- **40 ml** aceite de oliva virgen extra
- **2 ud** hoja de laurel
- **10 g** sal
- **2 ud** tacos de madera de olivo

Pasos

1 LIMPIAR Y SALPIMENTAR

Retira con un cuchillo fino la telilla plateada que recubre las carrilleras: si se queda, se encoge con el calor y deforma la pieza. Sálalas por las dos caras, muele pimienta negra encima y espolvorea la harina con un colador, en capa muy fina. Déjalas atemperar treinta minutos fuera de la nevera mientras enciendes el kamado.

2 ENCENDER Y CALENTAR LA OLLA

Enciende el kamado para cocción directa, sin deflector, y estabilízalo en 230 °C con la tapa cerrada. Coloca la Petromax FT9 vacía sobre la parrilla y déjala calentar diez minutos: el hierro fundido necesita ese margen para sellar sin desplomarse cuando entre la carne. Ten a mano la manopla de barbacoa de silicona y cuero de Rösle, porque el asa estará ardiendo.

3 SELLAR EN DOS TANDAS

Vierte el aceite en la olla caliente y sella las carrilleras en dos tandas, tres o cuatro minutos por cara, hasta una costra oscura y uniforme. No las amontones: si se tocan, sueltan agua y se cuecen en lugar de dorarse. Retíralas a una fuente y deja dentro de la olla el fondo tostado, que es donde vive el sabor.

4 SOFREÍR Y DESGLASAR

Echa la cebolla, la zanahoria, el ajo y las chalotas en la misma grasa y sofríelas diez o doce minutos con la tapa del kamado cerrada, removiendo cada tres o cuatro. Cuando la cebolla esté melosa, vierte el vino tinto, raspa el fondo con una cuchara de madera y deja que reduzca a la mitad, unos ocho minutos.

5 DEFLECTOR Y BAJAR A 150 °C

Saca la olla con la manopla, cierra los reguladores casi del todo y coloca el ConvEGGtor con las patas hacia arriba. Añade dos tacos de madera de olivo sobre las brasas y espera a que el humo pase de blanco y espeso a fino y azulado. La cerámica tarda de veinte a treinta minutos en bajar de 230 a 150 °C: no lo fuerces abriendo la tapa.

6 VEINTE MINUTOS DE HUMO

Devuelve las carrilleras a la olla con el caldo, el laurel y el tomillo; el líquido debe cubrir dos tercios de la carne, no ahogarla. Mete la cocotte destapada en el kamado y cierra la tapa del kamado. Veinte minutos así: el humo de olivo se disuelve en la salsa, que es justo lo que un horno no puede hacer.

7 TAPAR Y BRACEAR

Tapa la cocotte y mantén la cúpula en 150 °C durante dos horas y media más. Evita abrir el kamado: cada apertura cuesta unos diez minutos de recuperación. A las dos horas comprueba con un tenedor; estará cuando gire dentro de la carne sin resistencia, con el interior en torno a 94 °C.

8 REDUCIR LA SALSA

Saca las carrilleras a una fuente y tápalas. Retira el laurel y el tomillo, abre los reguladores para subir a 180 °C y deja la olla destapada quince minutos, hasta que la salsa nape el dorso de una cuchara. Si la quieres más fina, tritura la mitad de la verdura y devuélvela al líquido.

9 REPOSAR Y SERVIR

Devuelve la carne a la salsa, cierra la tapa de la cocotte y deja reposar quince minutos fuera del kamado: la carrillera reabsorbe jugo y se asienta. Sirve con puré de patata, pan de hogaza o unas patatas panadera. Al día siguiente estará todavía mejor.

Consejos del editor

- Pide al carnicero carrilleras ya limpias de telilla: es un trabajo lento con cuchillo pequeño y la diferencia se nota en el plato.
- El líquido debe llegar a dos tercios de la altura de la carne y nunca cubrirla: bracear no es hervir, y la parte que asoma se tuesta con el aire caliente.
- Dos tacos de olivo bastan: en un medio líquido el humo se acumula deprisa y con cuatro la salsa se vuelve amarga.
- Guísalas el día antes, enfría la olla entera y recalienta tapada a 140 °C: la gelatina se reparte y la salsa gana cuerpo.

El equipo de esta receta

Big Green Egg Large

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

Smokey Olive Wood Tacos de Madera de Olivo 1.5 kg

Los veinte minutos con la cocotte destapada son lo que separa este guiso del que sale de un horno de cocina: el humo se disuelve en el caldo y se queda ahí, debajo del vino. Bastan dos tacos de olivo sobre las brasas, porque un líquido absorbe humo mucho más deprisa que una pieza seca y pasarse de leña deja la salsa amarga. El olivo es de las maderas más suaves para eso.

mikamado.es/accesorios/smokey-olive-wood-olive-chunks-1-5kg

Petromax FT9 Olla de Fuego de Hierro Fundido (Dutch Oven)

Este guiso pide una olla capaz de entrar al kamado a 230 °C, sellar las carrilleras sin desplomarse de temperatura y después aguantar tres horas a 150 °C con la tapa puesta. La Petromax FT9 hace las tres cosas con el mismo hierro: su masa devuelve el calor que la carne le roba al entrar, las patas la asientan firme sobre la parrilla y el asa de arco deja sacarla para colocar el deflector sin volcar el vino.

mikamado.es/accesorios/petromax-ft9-dutch-oven

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

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

CIRYCASE Termómetro de Dos Sondas de 16,3 cm con Temporizador

Las carrilleras no están hechas por reloj, sino cuando el interior ronda los 94 °C y el tenedor gira sin resistencia; y cada apertura del kamado cuesta unos diez minutos de recuperación. Las dos sondas de 16,3 cm del CIRYCASE llegan al fondo de la cocotte sin acercar la mano al borde y permiten comprobar dos piezas de grosor distinto en la misma apertura, en segundos y con la tapa fuera poco tiempo.

mikamado.es/accesorios/cirycase-termometro-doble-sonda

Receta completa en: mikamado.es/recetas/carrilleras-vino-tinto-cocotte-kamado

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