DIRECTO · FÁCIL

Castañas y boniato al rescoldo en el kamado

Cuando el kamado ya ha hecho su trabajo y solo quedan brasas agotadas y ceniza caliente, empieza otra cocción: castañas con su corte en cruz y boniatos enteros enterrados al rescoldo. La merienda de otoño que sale gratis de calor.



PREPARACIÓN	COCCIÓN	COMENSALES	TEMPERATURA
15 min	45 min	6	180 °C

Ingredientes

- **600 g** castañas frescas, grandes y sin agujeros
- **40 g** mantequilla a temperatura ambiente
- **1 cdta** pimentón de la Vera dulce
- **1 pizca** pimienta negra recién molida
- **1 cda** miel de romero (opcional, para el boniato)
- **4 ud** boniatos medianos (200-250 g cada uno)
- **2 cda** aceite de oliva virgen extra
- **1 cdta** sal en escamas
- **2 ud** ramitas de romero fresco
- **50 ml** anís seco o vino nuevo para acompañar (opcional)

Pasos

1 PREPARAR EL RESCOLDO

Al final de una cocción larga, cuando el domo baje a unos 180 °C, ponte los guantes Grill Heat Aid y retira la parrilla y el deflector. Con el rastrillo Grilliance extiende las brasas agotadas y la ceniza en una capa uniforme de unos cinco centímetros. Deja la toma de aire inferior abierta un dedo y la chimenea casi cerrada: buscas calor estable, no llama.

2 EL CORTE EN CRUZ

Lava las castañas y sécalas. Apoya cada una sobre la cara plana y, con un cuchillo de sierra pequeño, haz un corte en cruz de unos dos centímetros en la cara abombada, atravesando la cáscara y la piel marrón interior sin llegar a partir la castaña. No te saltes este paso: una castaña sin cortar revienta en la brasa. Déjalas diez minutos en agua templada y escúrrelas.

3 ENTERRAR LOS BONIATOS

Lava los boniatos, sécalos y pínchalos tres o cuatro veces con un tenedor. No los envuelvas en papel de aluminio: aquí se cocinan a ceniza seca, no al vapor. Con las pinzas para carbón Rösle, hazles un hueco y entiérralos por completo bajo unos tres centímetros de ceniza caliente, cerca de las brasas vivas pero sin apoyarlos encima. Cierra la tapa y espera veinte minutos.

4 AÑADIR LAS CASTAÑAS

Abre la tapa, aparta un poco de ceniza con el rastrillo y coloca las castañas con la cruz hacia arriba, medio enterradas en el lecho. Espolvoréalas con un pellizco de sal y cúbrelas con una capa fina de ceniza, dejando la cruz a la vista. Añade las ramitas de romero sobre la brasa y cierra la tapa otros quince minutos.

5 REMOVER LA CENIZA

Cada quince minutos, abre y remueve la ceniza con el rastrillo: es lo que reparte el calor residual y evita que la cara de abajo se queme mientras la de arriba se enfría. Aprovecha para dar un cuarto de vuelta a los boniatos con las pinzas. El domo irá bajando de 180 a 140 °C durante la cocción, y así está bien.

6 COMPROBAR EL PUNTO

A los veinticinco minutos las castañas tienen la cruz muy abierta y la cáscara retirada hacia atrás: sácalas. Los boniatos necesitan unos cuarenta y cinco minutos en total; están listos cuando una brocheta entra sin la menor resistencia por la parte más gruesa. Si notas resistencia, vuelve a enterrarlos y dales diez minutos más.

7 LIMPIAR Y SERVIR

Sacude la ceniza con un cepillo seco o un paño, nunca con agua, que la apelmaza sobre la piel. Envuelve las castañas en un trapo de cocina y pélalas en caliente. Abre los boniatos a lo largo, aplasta la pulpa con un tenedor y añade mantequilla o un hilo de aceite de oliva virgen extra, sal en escamas, pimentón de la Vera, pimienta negra y unas gotas de miel. Acompaña con un dedo de anís seco o de vino nuevo.

Consejos del editor

- Elige castañas pesadas para su tamaño, de cáscara tersa y sin agujeros; si dudas, échalas en agua fría, porque las que flotan están secas o habitadas por dentro.
- Como la comida toca la ceniza, usa carbón de trozo limpio, del tipo del Orework Carbón de Encina Española, y nunca un fuego encendido con líquido ni briquetas con aglomerantes.
- Los boniatos de más de 300 gramos piden entre sesenta y setenta minutos; si tienes prisa, córtalos por la mitad a lo largo y entiérralos con la cara cortada hacia arriba.
- Las castañas frías se pelan fatal; si se te enfrían sobre la mesa, devuélvelas treinta segundos a la ceniza caliente antes de intentarlo otra vez.

El equipo de esta receta

Big Green Egg Large
mikamado.es/kamados/big-green-egg-large

Orework Carbón de Encina Española 15 kg
mikamado.es/accesorios/orework-encina-espanola-15kg

Rösle Pinzas para Carbón
Enterrar cuatro boniatos junto a las brasas vivas sin llegar a apoyarlos encima pide una herramienta que agarre de verdad, y las pinzas para carbón Rösle están pensadas para mover brasa, no para servir en la mesa. Con ellas abres el hueco en la ceniza, colocas cada boniato a la distancia justa del calor y le das su cuarto de vuelta cada quince minutos sin romperle la piel ni levantar una nube de ceniza sobre la comida.

mikamado.es/accesorios/rosle-pinzas-carbon

Grill Heat Aid – Guantes resistentes al calor de aramida/Kevlar
El primer gesto de la receta es sacar la parrilla y el deflector de cerámica con el domo todavía en 180 °C, y después trabajar media hora con las manos sobre un lecho de ceniza que quema bastante más que la brasa que se ve. Los guantes Grill Heat Aid de aramida cubren hasta el antebrazo y conservan suficiente tacto para sujetar un boniato recién desenterrado o envolver las castañas calientes en el trapo de cocina.

mikamado.es/accesorios/grill-heat-aid-guantes-bbq-resistentes-calor

Grilliance rastrillo paleta cenizas acero inox kamado
Esta receta no se cocina sobre la parrilla, sino dentro del lecho de ceniza, y ahí la herramienta que manda es el rastrillo Grilliance de acero inoxidable. Sirve primero para nivelar las brasas agotadas en una capa uniforme de cinco centímetros y después para removerla cada quince minutos, que es lo que reparte el calor residual y evita que la cara de abajo del boniato se queme mientras la de arriba se enfría. El mango largo mantiene la mano lejos del rescoldo.

mikamado.es/accesorios/grilliance-rastrillo-ceniza-acero-inox-universal

Receta completa en: mikamado.es/recetas/castanas-boniato-rescoldo-kamado

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