

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

15 min

COCCIÓN

45 min

COMENSALES

6

TEMPERATURA

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 RESCOLD

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 cúbreles 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

mikamado.es/accesorios/rosle-pinzas-carbon

Grill Heat Aid – Guantes resistentes al calor de aramida/Kevlar

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

Grilliance rastrillo paleta cenizas acero inox kamado

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.