

DIRECTO · MEDIO

Codornices a la brasa con glaseado de miel y romero

Codornices abiertas en mariposa y asadas a fuego directo en el kamado, laqueadas con miel, soja y romero: piel crujiente, carne jugosa y un bocado de caza menor listo en cuestión de minutos.



PREPARACIÓN

25 min

COCCIÓN

15 min

COMENSALES

4

TEMPERATURA

250 °C

Ingredientes

8 ud codornices enteras, abiertas en mariposa**2 cda** salsa de soja**2 ud** ramas de romero fresco**1 ud** limón (zumo y ralladura)**3 cda** miel (de romero o milflores)**3 cda** aceite de oliva virgen extra**2 ud** dientes de ajo, laminados**1 pizca** sal en escamas y pimienta negra recién molida

Pasos

1 MARIPOSA Y MARINADO

Con tijeras de cocina, corta a ambos lados del espinazo de cada codorniz, retíralo y aplasta el ave presionando sobre la pechuga. Sécalas bien y úntalas con el aceite, el ajo, la ralladura de limón, sal y pimienta. Deja marinar 20-30 minutos a temperatura ambiente mientras enciendes el kamado.

2 PREPARAR EL GLASEADO

En un cazo pequeño calienta la miel con la soja, el zumo de limón y las hojas de una rama de romero picadas. Lleva a un hervor suave 1-2 minutos hasta que ligue ligeramente y reserva. Debe quedar fluido pero con cuerpo, listo para pincelar.

3 ENCENDER EL KAMADO

Enciende el kamado para cocción directa, sin deflector, y estabiliza la cúpula entre 240 y 260 °C. Coloca la parrilla de hierro fundido y deja que se caliente unos minutos hasta que esté bien caliente; engrásala ligeramente justo antes de asar.

4 ASAR PIEL ABAJO

Coloca las codornices abiertas con la piel hacia abajo y ásalas 4-5 minutos, hasta marcar la piel y fundir la grasa. Si salta alguna llamarada por la grasa, desplaza el ave a una zona menos directa unos segundos. Voltéalas cuando la piel esté dorada y crujiente.

5 VOLTEAR Y GLASEAR

Dales la vuelta y pincela el glaseado por la piel. Repite cada 30-40 segundos en capas finas durante los últimos 2-3 minutos, dejando que cada capa caramelice antes de la siguiente. Retira cuando la pechuga marque 74 °C o los jugos salgan claros; en total son 12-15 minutos.

6 REPOSAR Y SERVIR

Deja reposar las codornices 3-4 minutos sobre una tabla templada para que los jugos se reasienten. Pincela una última capa de glaseado, esparce unas hojas de romero fresco y sal en escamas, y sirve con gajos de limón. Se comen con las manos.

Consejos del editor

- El azúcar de la miel se quema rápido: aplica el glaseado solo al final y, si ves que oscurece de más, mueve el ave a una zona menos directa unos segundos.
- Seca muy bien la piel antes de asar y úntala con un hilo de aceite: la humedad es el enemigo de una piel crujiente.
- Son aves diminutas y se pasan en un instante. Usa un termómetro instantáneo o el tacto y retíralas a 72-74 °C en la pechuga: el calor residual hará el resto.

El equipo de esta receta

Big Green Egg Large

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

Big Green Egg Parrilla de Hierro Fundido Large (35 cm)

mikamado.es/accesorios/bge-cast-iron-cooking-grid-large

Weber Brocha de Barbacoa de Silicona 40 cm

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

Receta completa en: mikamado.es/recetas/codornices-brasa-miel-kamado

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