INDIRECTO · FÁCIL

Coliflor entera asada al kamado con alioli de azafrán

Coliflor entera asada al indirecto a 180 °C: vapor primero para domar el centro, luego dorado y un glaseado de especias. Dorada por fuera, tierna por dentro, con alioli de azafrán. 4 raciones.



PREPARACIÓN	COCCIÓN	COMENSALES	TEMPERATURA
15 min	60 min	4	180 °C

Ingredientes

- **1 ud** coliflor entera grande (1,2-1,4 kg), con las hojas tiernas
- **60 ml** aceite de oliva virgen extra (para el glaseado)
- **1 cdita** comino molido
- **1 pizca** sal en escamas y pimienta negra recién molida
- **1 ud** yema de huevo a temperatura ambiente (para el alioli)
- **1 ud** limón (la ralladura y un chorrito de zumo)
- **150 ml** caldo de verduras o agua (para el vapor inicial)
- **2 cdita** pimentón dulce de la Vera (o picante, al gusto)
- **3 ud** dientes de ajo (1 para el glaseado, 2 para el alioli)
- **1 pizca** hebras de azafrán (una pizca generosa, para el alioli)
- **150 ml** AOVE suave para montar el alioli

Pasos

1 MONTAR DEFLECTOR Y ESTABILIZAR 180 °C

Enciende el carbón, coloca el deflector para cortar el calor directo y estabiliza la cámara a 180 °C con una sonda fiable, no el termómetro de la tapa. Tarda 20-25 minutos en asentarse. Mientras, limpia la coliflor: retira las hojas externas duras dejando las tiernas, recorta el tronco para que se sostenga de pie y enjuágala.

2 VAPOR INICIAL EN CAZUELA TAPADA

Asienta la coliflor del derecho en la cazuela de hierro y vierte el caldo en la base, sin que cubra más de un dedo. Tapa y mete la cazuela al centro de la rejilla, sobre el deflector. Cuece 10-15 minutos: el vapor ablanda el centro denso desde dentro sin tostar nada. Comprueba pinchando el tronco con un cuchillo; debe entrar con poca resistencia.

3 PREPARAR EL GLASEADO DE ESPECIAS

Mientras va el vapor, mezcla los 60 ml de AOVE con el pimentón, el comino, un diente de ajo rallado, sal y pimienta hasta una pasta fluida y roja. Infusiona también el azafrán: machácalo ligeramente y déjalo en una cucharada de agua tibia 10 minutos, hasta que suelte el color y el aroma para el alioli.

4 DESTAPAR, GLASEAR Y ASAR AL DORADO

Retira la tapa y, con cuidado, pinta toda la cúpula y los recovecos de la coliflor con el glaseado, que se cuele entre los ramilletes. Vuelve a meterla destapada y asa al indirecto 45-50 minutos. El calor radiante caramela las especias en una costra dorada y dora la pieza de forma pareja. No la pinches ni la muevas durante la primera media hora.

5 MONTAR EL ALIOLI DE AZAFRÁN

En un mortero o cuenco, maja los 2 dientes de ajo con una pizca de sal hasta pasta. Añade la yema y el azafrán infusionado con su agua, y empieza a verter el AOVE suave en hilo finísimo, removiendo sin parar hasta que emulsione y espese. Termina con la ralladura y un chorrito de zumo de limón. Debe quedar denso y sostenerse en la cuchara.

6 CONTROLAR EL PUNTO CON LA SONDA, 90-93 °C

Hacia el minuto 45 clava la sonda en el corazón del tronco: el punto está entre 90 y 93 °C, cuando el centro está cremoso y un cuchillo entra sin resistencia. Si la superficie se dora antes de tiempo, baja a 170 °C o cubre con un trozo de papel de aluminio el rato final. Saca la cazuela con guantes cuando llegue al punto.

7 REPOSAR, SERVIR ENTERA Y TRINCHAR

Deja reposar la coliflor 5 minutos: el calor residual termina de ablandar el centro y los jugos se asientan. Llévala entera a la mesa en la propia cazuela o en una fuente, espolvorea sal en escamas y un poco de perejil si quieres, y trincha en cuñas como un asado. Sirve el alioli de azafrán en cuenco aparte para mojar.

Consejos del editor

- El vapor inicial no es opcional, es lo que hace tierno el centro. Una coliflor entera es una pieza maciza, y sin esos 10-15 minutos en cazuela tapada la superficie se chamusca mucho antes de que el corazón se ablande. El vapor penetra el tronco denso desde dentro mientras el exterior aún no se tuesta, así que cuando destapas para dorar partes de un centro ya casi cocido. Si te saltas este paso buscando atajar tiempo, acabas con una coliflor negra por fuera y cruda por dentro: el clásico fracaso de asarla entera del tirón.

- Gobierna por la sonda, no por el reloj. El tamaño de la coliflor manda más que los minutos: una de 1,2 kg llega al punto antes que una de 1,5 kg, y la densidad del tronco varía de pieza en pieza. Por eso el dato fiable es la temperatura del corazón, 90-93 °C, y no un tiempo fijo. Clava la sonda en lo más grueso del tronco, no en un ramillete, que se calienta antes y engaña. Cuando un cuchillo fino entra hasta el centro sin resistencia, está lista, marque lo que marque el reloj.
- Si el alioli se corta, no lo tires. La emulsión se rompe cuando viertes el aceite demasiado rápido o el ajo y la yema están a distinta temperatura. La solución es sencilla: pon una yema nueva (o una cucharada del propio alioli cortado) en un cuenco limpio y vuelve a incorporar la mezcla cortada en hilo finísimo, removiendo sin parar, como si fuera el aceite. Recupera el cuerpo en un minuto. Para evitarlo de entrada, ten todos los ingredientes a temperatura ambiente y ten paciencia con el hilo de aceite al principio: la prisa es la enemiga del alioli.

El equipo de esta receta

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

Carboext Carbón 100% de Encina en Trozos, Saco de 15 kg
mikamado.es/accesorios/carboext-encina-15kg

Onlyfire GCG-8552 Sistema de Cocción (2 parrillas + rack + 2 deflectores) para Kamado Large
mikamado.es/accesorios/onlyfire-gcg8552-sistema-coccion

Inkbird IBT-4XS termómetro Bluetooth
El punto tierno del centro se decide por temperatura, no por reloj: el tamaño de la coliflor cambia los tiempos y el color de fuera engaña. Clava la sonda en lo más grueso del tronco y busca 90-93 °C, cuando el corazón está cremoso pero la pieza aún se sostiene entera. Un segundo canal vigila la cámara a 180 °C, más fiable que el termómetro de la tapa, que mide el aire de la cúpula.

mikamado.es/accesorios/inkbird-ibt-4xs

Grill Heat Aid – Guantes resistentes al calor de aramida/Kevlar
mikamado.es/accesorios/grill-heat-aid-guantes-bbq-resistentes-calor

Receta completa en: mikamado.es/recetas/coliflor-entera-asada-kamado

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