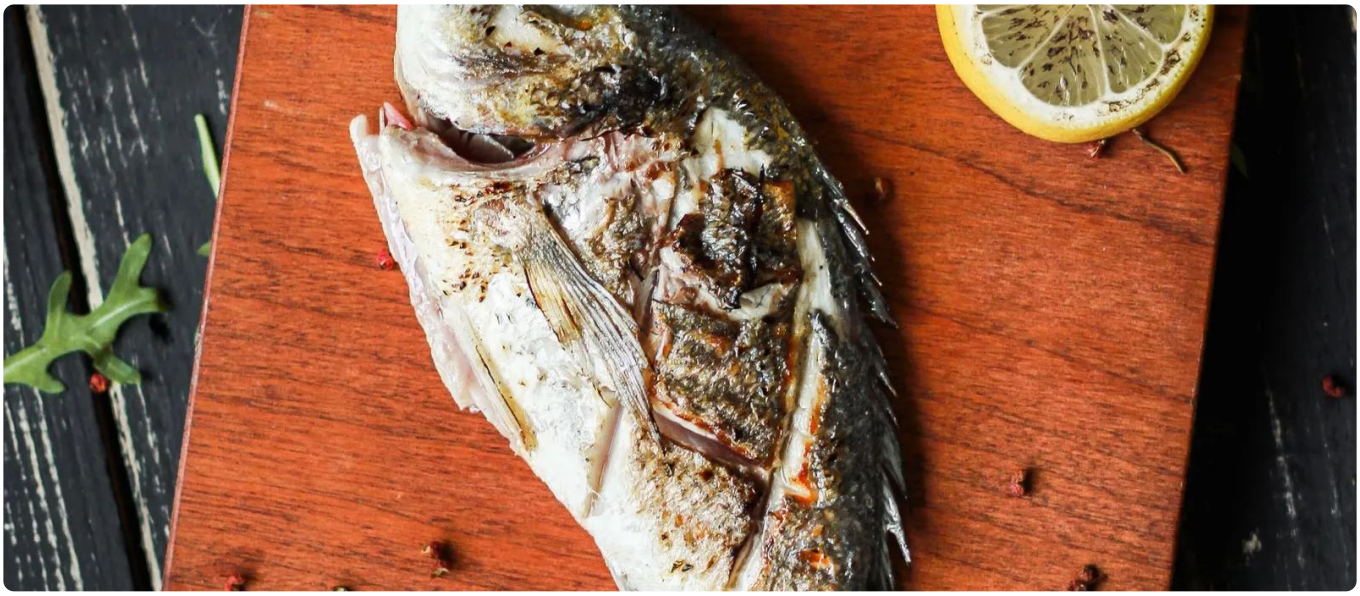
DIRECTO · MEDIO

Dorada a la espalda al kamado, con refrito de ajo, guindilla y limón

Dorada abierta en libro a la brasa directa, piel abajo primero, y un refrito caliente de ajo, guindilla y limón al sacarla. Pescado del Mediterráneo de Torrevieja, listo en 18 minutos. 2 raciones.



PREPARACIÓN	COCCIÓN	COMENSALES	TEMPERATURA
15 min	18 min	2	220 °C

Ingredientes

- **2 ud** doradas de ración (350-450 g cada una), abiertas en libro por el pescadero
- **4 ud** dientes de ajo en láminas finas
- **1 ud** limón (la mitad en zumo para el refrito, la mitad en gajos para servir)
- **1 puñado** perejil fresco picado
- **2 ud** trozos de leña de olivo (humo mediterráneo suave, opcional)
- **6 cda** aceite de oliva virgen extra (3 para el pescado, el resto para el refrito)
- **1 ud** guindilla seca (cayena), entera o en aros
- **1 cda** vinagre de Jerez (alternativa o complemento al limón)
- **1 cdita** sal en escamas (más sal fina para sazonar el interior)
- **1 pizca** pimienta negra recién molida

Pasos

1 ENCENDER DIRECTO Y CALENTAR LA PLANCHA A 220 °C

Enciende el carbón para cocción directa (sin deflector) y, si quieres humo, echa los dos trozos de olivo sobre la brasa. Coloca la plancha de media luna o la cesta de asar sobre la rejilla y deja que se caliente con el kamado hasta 220 °C. El metal tiene que estar bien caliente antes de que entre el pescado: una plancha tibia es lo que hace que la piel se pegue.

2 PREPARAR Y SAZONAR LA DORADA ABIERTA

Seca muy bien las doradas abiertas con papel, sobre todo la piel: la humedad es enemiga del crujiente. Sazona el interior de la carne con sal fina y un poco de pimienta, y pinta toda la superficie, piel incluida, con un par de cucharadas de AOVE. Una piel seca y ligeramente aceitada es la que se vuelve papel crujiente sobre la plancha caliente.

3 ASAR PIEL ABAJO SIN TOCARLA, 12-14 MIN

Coloca las doradas piel abajo sobre la plancha caliente y cierra la tapa. No las muevas: el calor de cúpula cocina la carne de abajo a arriba mientras la piel se sella y se dora. A los 12-14 minutos la carne estará casi hecha, opaca, y la piel crujiente. Sabrás que está lista porque, al intentar levantarla, la dorada se suelta sola del metal; si se resiste, dale un minuto más.

4 VUELTA CORTA POR LA CARNE, 2-3 MIN

Con una espátula ancha (o girando la cesta entera), da la vuelta a las doradas y márcalas por el lado de la carne solo 2-3 minutos, lo justo para dorar la superficie y terminar el centro. La carne debe quedar jugosa, a 55-58 °C en la parte más gruesa del lomo: se separa en lascas pero sigue brillante. No la pases de punto o se secará.

5 HACER EL REFRITO DE AJO Y GUINDILLA

Mientras el pescado termina, calienta el resto del AOVE en una sartén pequeña a fuego medio. Echa las láminas de ajo y la guindilla y dóralas despacio hasta que el ajo esté apenas rubio y aromático, sin que llegue a quemarse (el ajo quemado amarga todo el refrito). Retira del fuego en ese punto: el calor residual lo termina de dorar.

6 REMATAR CON VINAGRE O LIMÓN FUERA DEL FUEGO

Con la sartén ya fuera del fuego pero aún caliente, añade el vinagre de Jerez y/o el zumo de medio limón: estallará y chisporroteará, que es justo lo que buscas. Ese golpe ácido al final corta la grasa del ajo y levanta todo el plato. Mantén el refrito caliente para volcarlo sobre el pescado nada más servirlo.

7 EMPLATAR Y SERVIR CHISPEANDO

Pasa las doradas a los platos con cuidado, piel arriba para lucir el crujiente. Vuelca el refrito caliente por encima —chispeará al contacto con el pescado—, esparce perejil picado y sal en escamas, y acompaña con los gajos de limón. Sirve de inmediato: la piel crujiente es efímera y se ablanda en cuanto el pescado se enfría.

Consejos del editor

- La piel abajo es el seguro contra el desastre. Una dorada abierta sobre los barrotes de la rejilla casi siempre se pega y se rompe al darle la vuelta; sobre una plancha o cesta caliente, piel abajo, la grasa de la propia piel la despega sola. No fuerces nunca el pescado: si al intentar levantarlo se resiste, es que aún no está sellado. Espera, dale un minuto más y se soltará limpio. Esa paciencia es la diferencia entre servir una dorada entera y servir lascas.

- Mide la temperatura, no el reloj. Una dorada de ración se hace en 18 minutos, pero el peso y el grosor varían, y un pescado pasado de punto es seco e irrecuperable. Clava un termómetro instantáneo en la parte más gruesa del lomo: a 55-58 °C está en su punto, jugoso y en lascas. Si no tienes sonda, separa la carne junto a la espina con la punta de un cuchillo: debe estar opaca y desprenderse fácil, pero todavía brillante. En cuanto dudes, sácala: el calor residual termina la cocción en el plato.
- El ajo del refrito se dora, no se quema. La línea entre un ajo rubio y aromático y un ajo quemado y amargo es de segundos, y el ajo quemado arruina todo el refrito por mucho buen aceite y limón que lleve. Trabaja a fuego medio, no fuerte, y retira la sartén del fuego cuando el ajo esté apenas dorado: el calor residual lo termina sin pasarse. Y añade el vinagre o el limón siempre fuera del fuego, porque al estallar salpica y porque el ácido directo sobre la llama pierde su frescura.

El equipo de esta receta

Smokey Olive Wood Tacos de Madera de Olivo 1.5 kg

Los trozos de olivo son el humo de aquí: un fondo mediterráneo suave y respetuoso, perfecto para un pescado fino como la dorada al que las maderas fuertes arruinarían. Un par de trozos sobre la brasa bastan para un aroma que acompaña sin tapar, el guiño más honesto al Levante. El saco de 1,5 kg cunde para muchísimas brasas de pescado y verdura.

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

Kamado Joe Big Block XL carbón lump 9.1 kg

mikamado.es/accesorios/kamado-joe-big-block-xl-lump

Kamado Joe Plancha Reversible de Hierro Fundido Half Moon (Classic)

La plancha de media luna es el accesorio que salva una dorada abierta: una superficie de hierro continua donde la piel apoya entera, sin colarse entre barrotes ni pegarse. Caliéntala con el kamado a 220 °C y engrásala, y la piel sale de papel crujiente con un dorado uniforme que la rejilla desnuda jamás da. Su media luna deja la otra mitad para el refrito o las patatas.

mikamado.es/accesorios/kamado-joe-half-moon-griddle-classic

Lavatools Javelin PRO Duo termómetro instantáneo

Una dorada se hace en minutos y un grado de más la seca: el termómetro instantáneo es lo que separa una dorada jugosa de una correosa. Clávalo en la parte más gruesa del lomo y sácala a 55-58 °C, jugosa y en lascas. Su lectura casi inmediata te deja medir sin abrir la tapa más de la cuenta ni perder calor, justo lo que pide una cocción directa tan rápida.

mikamado.es/accesorios/lavatools-javelin-pro-duo

Weber Espátula Precision (6769)

mikamado.es/accesorios/weber-espatula-precision

Receta completa en: mikamado.es/recetas/dorada-a-la-espalda-kamado

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