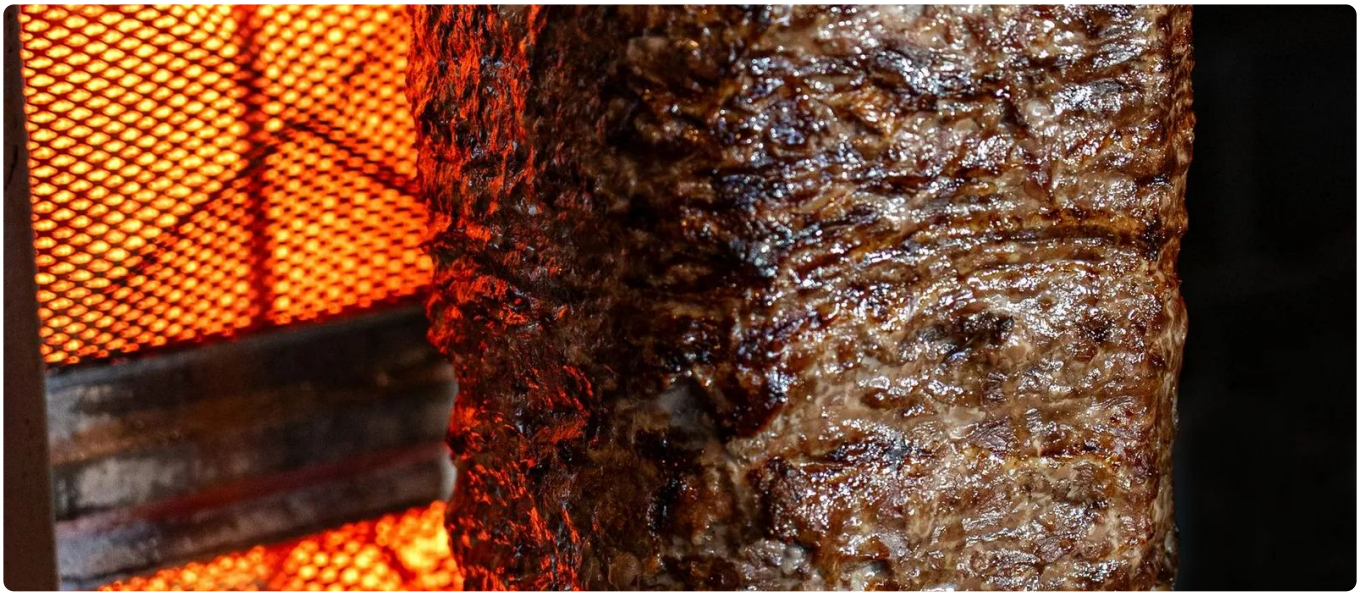
INDIRECTO · MEDIO

Gyros de pollo al asador giratorio en el kamado

Un bloque de contramuslos marinados en yogur, limón y orégano girando en el asador del kamado a 180 °C: cortas láminas finas cuando la cara exterior dora, devuelves el bloque al fuego y repites.



PREPARACIÓN	COCCIÓN	COMENSALES	TEMPERATURA
30 min	**90 min**	**6**	**180 °C**

Ingredientes

- **1600 g** contramuslos de pollo deshuesados, con piel
- **60 ml** zumo de limón (unos 2 limones)
- **2 cda** orégano seco
- **1 cdita** comino molido
- **18 g** sal
- **2 ud** cebollas grandes (para los topes del bloque)
- **250 g** tzatziki (yogur, pepino, ajo y eneldo)
- **200 g** yogur griego natural
- **5 ud** dientes de ajo rallados
- **2 cdita** pimentón dulce
- **3 cda** aceite de oliva virgen extra
- **1 cdita** pimienta negra recién molida
- **6 ud** panes de pita
- **2 ud** tomates maduros y 1 cebolla morada, para servir

Pasos

1 MARINAR LA VÍSPERA

Abre los contramuslos deshuesados y déjalos de grosor parejo, unos 2 cm. Mezcla el yogur griego, el zumo de limón, el ajo rallado, el orégano, el pimentón, el comino, el aceite, la sal y la pimienta. Embadurna bien la carne, tápala y déjala en la nevera entre 8 y 12 horas. Con menos de cuatro se queda corto de sabor; más de veinticuatro apelmaza la fibra.

2 MONTAR EL BLOQUE

Escurre las piezas sin secarlas del todo. Ensarta media cebolla en el eje del asador como tope y luego los contramuslos uno a uno, con la piel siempre hacia el mismo lado y cruzando la dirección en cada capa. Presiona hacia el tope según ensartas: el bloque debe quedar compacto, sin huecos de aire. Cierra con la otra media cebolla, aprieta las horquillas y deja reposar 1 hora en la nevera.

3 INDIRECTA A 180 °C

Llena hasta la mitad la cesta de carbón Onlyfire, enciende un solo punto y coloca los deflectores. Monta el aro del asador giratorio sobre la base —el JoeTisserie de Kamado Joe si el tuyo es un Classic; Big Green Egg y Monolith tienen su propio aro equivalente— y deja que el conjunto se estabilice en 180 °C con la cúpula cerrada, unos 20 minutos. Trabaja con el regulador inferior casi cerrado: subir de temperatura es fácil, bajarla cuesta media hora.

4 COLOCAR ASADOR Y BANDEJA

Encaja el eje en el motor y comprueba que el bloque gira equilibrado; si cabecea, recoloca las horquillas antes de cerrar la cúpula. Pon una bandeja metálica bajo el bloque, sobre el deflector, para recoger la grasa: la vas a necesitar al final. Clava el MEATER+ en el núcleo del bloque, paralelo al eje y sin tocar el metal.

5 PRIMERA HORA DE GIRO

Cierra la cúpula y no la abras durante 55-60 minutos. El bloque pasa de pálido a dorado mate, empieza a contraerse y la grasa cae a la bandeja de forma constante. Si la temperatura se dispara por encima de los 200 °C, cierra un poco más el regulador inferior antes de tocar la chimenea: la entrada de aire manda sobre la salida.

6 PRIMER CORTE DE LÁMINAS

Cuando la superficie esté dorada, firme y seca al tacto, para el motor. Con el cuchillo de trinchar Victorinox Fibrox de 25 cm corta de arriba abajo láminas de 3-4 mm, apoyando el filo y dejando que el peso haga el trabajo. Recoge las láminas en una bandeja caliente. Corta solo la capa hecha: si asoma carne rosada, has ido demasiado hondo.

7 DEVOLVER Y REPETIR

Arranca de nuevo el motor y deja el bloque 12-15 minutos antes de la siguiente ronda. Repite el ciclo hasta terminarlo: con 1,6 kg salen tres o cuatro cortes y unos 90 minutos en total. Cualquier capa que cortes debe haber pasado de 75 °C, y para el último corte espera a que el MEATER+ marque esa temperatura también en el núcleo.

8 MONTAR Y SERVIR

Calienta los panes de pita un minuto sobre la parrilla mientras cortas. Rellénalos con las láminas, tomate en rodajas, cebolla morada y una cucharada generosa de tzatziki, y riega con dos cucharadas de la grasa recogida en la bandeja. Sirve inmediatamente: el gyros se come de pie, recién cortado y con el pan todavía caliente.

Consejos del editor

- Prensa el bloque más de lo que te parezca necesario: cada hueco de aire se traduce en un borde seco que tendrás que descartar al cortar.
- Si el asador cabecea al girar, el problema casi siempre es una horquilla floja, no el equilibrio de la carne.

- Guarda la grasa que cae en la bandeja: con una cucharada de zumo de limón se convierte en la mejor salsa para el pan.
- Las sobras se recalientan en sartén de hierro a fuego vivo, treinta segundos por cara; el microondas las deja gomosas.

El equipo de esta receta

Big Green Egg Large

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

Kamado Joe JoeTisserie Classic — Asador Giratorio Eléctrico

El gyros solo funciona si la cara expuesta cambia sin parar: por eso el bloque va a un eje motorizado y no a la parrilla. El JoeTisserie de Kamado Joe añade un aro entre la base y la cúpula que deja sitio al bloque de 1,6 kg y saca el eje por un lateral, con el motor fuera del calor. Antes de comprarlo, mide el diámetro de tu kamado: el aro es el que tiene que encajar, no el pollo.

mikamado.es/accesorios/kamado-joe-joetisserie-classic

MEATER+ termómetro inalámbrico WiFi

El bloque gira noventa minutos sin parar, y ahí un termómetro con cable se enrolla en el eje a la segunda vuelta. El MEATER+ es una sonda entera, sin hilos: se clava paralela al eje, gira con la carne y manda la temperatura al móvil a través del receptor. Sirve para lo único que no se juzga a ojo en un gyros: que el núcleo del último corte haya pasado de 75 °C.

mikamado.es/accesorios/meater-plus-wifi

Weber 6415 — bandejas de goteo de aluminio, 10 uds de 22 × 15 cm

La grasa del bloque cae hora y media sobre el deflector y, si toca cerámica caliente, se quema y ahúma mal. Dos bandejas de aluminio de Weber puestas en fila bajo el eje cubren todo el recorrido del bloque y recogen el jugo limpio: evitas la llamarada, te llevas un fondo para la salsa y al terminar se tiran sin fregar el deflector.

mikamado.es/accesorios/weber-bandejas-goteo-aluminio-pequenas-10

Onlyfire BRK-6064: asador giratorio con aro de pizza para Big Green Egg Large

mikamado.es/accesorios/onlyfire-brk-6064-asador-giratorio-bge-large

---

Receta completa en: mikamado.es/recetas/gyros-pollo-asador-giratorio-kamado

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