DIRECTO · AVANZADO

Lyulya kebab de cordero al kamado

La pregunta nunca es cómo se sazona, sino por qué se cae del pincho. La respuesta está en la grasa, el picado a cuchillo y el amasado: cordero jugoso que aguanta entero sobre la brasa directa.



PREPARACIÓN	COCCIÓN	COMENSALES	TEMPERATURA
40 min	**15 min**	**6**	**240 °C**

Ingredientes

- **1 kg** paletilla de cordero deshuesada
- **250 g** cebolla blanca
- **20 g** cilantro fresco picado
- **1 cdita** comino molido (zira)
- **0.5 cdita** copos de guindilla seca
- **1 cdita** sumac
- **6 ud** panes de pita o lavash
- **250 g** grasa de cordero (rabo o riñonada)
- **20 g** perejil fresco picado
- **18 g** sal fina
- **1 cdita** pimienta negra recién molida
- **2 ud** cebollas rojas
- **1 cda** zumo de limón

Pasos

1 ELEGIR CARNE Y GRASA

Pide paletilla de cordero con su grasa y, aparte, grasa de rabo o de riñonada: buscas un 20-25 % de grasa sobre el peso total. Corta carne y grasa en dados de dos centímetros y extiéndelos en una bandeja treinta minutos en el congelador. Firmes y muy fríos se pican limpios; templados se embadurnan y la masa pierde textura.

2 PICAR A CUCHILLO

Sobre una tabla amplia, pica la carne con el Wüsthof Classic Cleaver de 19 cm, recogiendo la masa hacia el centro cada pocos golpes. Busca un grano irregular de tres o cuatro milímetros, nunca una pasta. Pica la grasa aparte y algo más fina, y únela después: así se reparte sin fundirse con el calor de las manos. Cuenta veinte minutos de trabajo tranquilo.

3 CEBOLLA SIN AGUA

Pica la cebolla blanca en brunoise diminuta o rállala, sálala con una cucharadita y déjala reposar diez minutos. Envuélvela después en un paño limpio y escúrrela con fuerza hasta que no caiga ni una gota. Ese jugo es el principal responsable de que el lyulya se abra sobre la brasa. Pica también el perejil y el cilantro, descartando los tallos gruesos.

4 AMASAR Y ENFRIAR

Mezcla carne, grasa, cebolla escurrida, hierbas, sal, comino, pimienta y guindilla. Amasa diez minutos y levanta la masa para lanzarla contra el bol veinte o treinta veces. Está en su punto cuando deja de pegarse a las palmas y se sostiene en una bola compacta. Tápala y déjala una hora en la nevera: sin ese frío la grasa se escurre en el pincho.

5 ENCENDER EL KAMADO

Carga la cesta de carbón Onlyfire hasta la mitad, enciende en dos puntos y abre la chimenea. Estabiliza el kamado en 240 °C con cocción directa y espera a que desaparezca el humo blanco: quieres brasa viva, no llama. Coloca sobre la parrilla los soportes del set de brochetas AWCIGG y ten a mano los guantes Grill Heat Aid.

6 FORMAR EN EL PINCHO

Moja las manos en agua muy fría y toma unos 120 gramos de masa. Aprieta el cilindro alrededor de un pincho plano de arriba abajo, sin dejar huecos de aire, hasta unos dieciocho centímetros de largo y tres de grueso. Sella bien los dos extremos con los dedos y devuelve cada pincho a la nevera mientras formas los doce.

7 SELLAR SIN TOCAR

Apoya cuatro o cinco pinchos en los soportes, con la carne suspendida sobre la brasa, y cierra la tapa. Trabaja en dos o tres tandas para no llenar la parrilla. Tres minutos sin tocarlos: es lo que necesita la superficie para coagular y formar la costra que sujeta el cilindro. Si los giras antes, la masa se desgarra por donde está pegada al metal.

8 GIRAR Y TERMINAR

A partir de ahí da cuartos de vuelta cada dos o tres minutos, hasta 12-15 minutos en total. La superficie debe quedar dorada y ligeramente agrietada, nunca negra. Introduce el termómetro por un extremo, en paralelo al pincho, y retira a 70-72 °C en el centro. Deja reposar dos minutos apoyados sobre un pan de pita.

9 CEBOLLA AL SUMAC Y SERVIR

Corta la cebolla roja en plumas muy finas, lávalas treinta segundos bajo el grifo para quitarles el picor y sécalas. Alíñalas con el sumac, el zumo de limón y una pizca de sal. Desliza el lyulya fuera del pincho tirando con el propio pan de pita y sírvelo caliente con la cebolla encima. Se come envuelto, con las manos.

Consejos del editor

- Antes de formar los doce pinchos, fríe una bolita de masa en una sartén y pruébala: es la única manera de corregir la sal y el comino a tiempo.
-

Usa pinchos planos y anchos: en los redondos el cilindro gira sobre sí mismo cada vez que le das la vuelta y acaba en las brasas.

- Si no encuentras grasa de rabo de cordero, pide riñonada o una paletilla muy grasa, pero no compenses con carne magra y huevo: el huevo endurece la masa y aun así no la sujeta.
- Trabaja siempre con la masa fría. En verano, en la Costa Blanca, devuelvo el bol a la nevera entre tanda y tanda: con treinta grados en la terraza la grasa se ablanda en minutos.

El equipo de esta receta

Big Green Egg Large

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

AWCIGG Set de Brochetas con Soportes

Los tres primeros minutos deciden si el cilindro aguanta, y para eso la carne no puede tocar el hierro de la parrilla. El set de brochetas con soportes AWCIGG cubre las dos condiciones de esta receta: pinchos anchos y planos, donde la masa no gira sobre sí misma al dar cuartos de vuelta, y soportes que mantienen el lyulya suspendido sobre los 240 °C mientras cuaja la costra que lo sujeta.

mikamado.es/accesorios/awcigg-brochetas-soportes-set

Onlyfire cesta de carbón acero inox para kamado

Quince minutos de fuego directo a 240 °C abriendo la tapa cada dos o tres piden brasa concentrada y viva, no carbón repartido por el fondo. La cesta de carbón Onlyfire agrupa la carga justo debajo de los pinchos, ordena la entrada de aire por la rejilla inferior y deja caer la ceniza en lugar de ahogar el rescoldo. Así la segunda y la tercera tanda de lyulya se asan con la misma fuerza que la primera.

mikamado.es/accesorios/onlyfire-cesta-carbon-kamado

DOQAUS termómetro instantáneo de sonda plegable, lectura en 3 s

Entre 70 y 72 °C el cordero queda jugoso; cinco grados más y la grasa que tanto costó picar se ha marchado a las brasas. El termómetro plegable DOQAUS da la lectura en unos tres segundos, el tiempo justo para pinchar por un extremo, en paralelo al pincho, y volver a cerrar la tapa antes de que el kamado pierda temperatura. Es lo que evita jugar a ojo un asado de quince minutos.

mikamado.es/accesorios/doqaus-termometro-instantaneo-plegable

Wüsthof Classic Cleaver 4685/19 — Cuchillo de Carnicero 19 cm

El picado a cuchillo es lo que separa un lyulya jugoso de una pasta que se abre sobre la brasa, y ahí decide la hoja. El cleaver Wüsthof Classic de 19 cm corta la paletilla helada en lugar de aplastarla, y su peso hace el trabajo golpe a golpe durante los veinte minutos que pide un kilo de cordero. El resultado es el grano irregular de tres o cuatro milímetros que retiene el jugo dentro del cilindro.

mikamado.es/accesorios/wusthof-classic-cleaver-19

Receta completa en: mikamado.es/recetas/lyulya-kebab-cordero-kamado

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