

INDIRECTO · FÁCIL

# Nachos ahumados al kamado en bandeja de hierro

El aperitivo para compartir definitivo: capas de totopos, queso fundido, frijoles y jalapeños en una sartén de hierro, con un humo suave de olivo de 10-12 minutos y pico de gallo recién hecho por encima.



PREPARACIÓN

**20 min**

COCCIÓN

**12 min**

COMENSALES

**6**

TEMPERATURA

**185 °C**

## Ingredientes

**300 g** totopos de maíz (nachos)**200 g** frijoles negros refritos**2 ud** tomates maduros (para el pico de gallo)**1 puñado** cilantro fresco**250 g** queso para fundir rallado (mezcla cheddar y monterey jack)**60 g** jalapeños encurtidos en rodajas**1 ud** cebolla morada**1 ud** lima (zumo y gajos)

## Pasos

### 1 PREPARA EL INDIRECTO

Enciende el kamado, coloca el deflector para cocción indirecta y estabiliza la temperatura entre 180 y 190 °C. Cuando las brasas estén limpias, añade un taco de madera de olivo para generar un humo suave y aromático.

## 2 HAZ EL PICO DE GALLO

Pica fino el tomate, media cebolla morada y parte del cilantro. Mézclalos con el zumo de media lima y una pizca de sal. Resérvalo en frío: irá por encima al final, nunca al fuego, para que aporte frescura y contraste.

## 3 MONTA LAS CAPAS

En una sartén de hierro fundido, extiende una capa de totopos, reparte frijoles a cucharadas, espolvorea queso y unos jalapeños. Repite hasta dos o tres capas, terminando con una buena capa de queso por arriba para que selle el conjunto.

## 4 AHÚMA CON LA TAPA

Coloca la sartén en el kamado, cierra la tapa y cocina en indirecto 10-12 minutos. El queso debe burbujear y fundir por completo y los bordes dorarse ligeramente. El humo del olivo perfuma los totopos sin reblanecerlos.

## 5 CORONA EN FRÍO

Saca la sartén del kamado. Reparte el pico de gallo frío por encima, esparce más cilantro y, si quieres, unas láminas de aguacate o un hilo de crema agria. Los toppings húmedos van siempre fuera del fuego para no cocer la base.

## 6 SIRVE PARA COMPARTIR

Lleva la sartén directamente a la mesa, con gajos de lima al lado para exprimir al gusto. Sírvelos al momento, mientras el queso sigue fundido y caliente. Es un plato de comer con las manos: hunde, tira y disfruta del hilo de queso.

## Consejos del editor

- Usa totopos gruesos y robustos, no los finos de bolsa barata: aguantan el peso del queso y los frijoles sin desmoronarse bajo el humo.
- Ralla tú el queso a partir de un bloque. El queso prerallado lleva antiaglomerantes que funden peor y dejan una textura más harinosa.
- Con un solo taco de madera basta. Demasiado humo amarga el queso; aquí buscamos un fondo aromático, no un ahumado intenso de varias horas.

### El equipo de esta receta

#### Big Green Egg Large

[mikamado.es/kamados/big-green-egg-large](https://mikamado.es/kamados/big-green-egg-large)

#### Petromax Sartén de Fuego FP35 de Hierro Fundido 35 cm con Asas

[mikamado.es/accesorios/petromax-skillet-fp35](https://mikamado.es/accesorios/petromax-skillet-fp35)

#### Smokey Olive Wood Tacos de Madera de Olivo 1.5 kg

[mikamado.es/accesorios/smokey-olive-wood-olive-chunks-1-5kg](https://mikamado.es/accesorios/smokey-olive-wood-olive-chunks-1-5kg)

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