AHUMADO · AVANZADO

Pastrami casero al kamado: curado en salmuera, ahumado con hickory y acabado al vapor

Pecho de vacuno curado de cinco a siete días en salmuera con sal de curar, ahumado con hickory a 110 °C y terminado al vapor hasta que la sonda entra sin resistencia. No es un brisket con especias: es otro plato.



PREPARACIÓN	COCCIÓN	COMENSALES	TEMPERATURA
60 min	**480 min**	**12**	**110 °C**

Ingredientes

- **2.5 kg** pecho de vacuno (la parte plana; en carnicería «pecho» o «pecho de ternera», en las de barbacoa «brisket»), con 5 mm de grasa
- **4 l** agua
- **200 g** sal marina gruesa
- **100 g** azúcar moreno
- **1 dosis** sal de curar con nitrito, en la cantidad exacta que indica el fabricante para esta salmuera (si es sal nitrificada al 0,6 %, sustituye a la sal marina; si es concentrado tipo Prague Powder #1, se añade a ella); no sustituir por sal común
- **2 cda** semillas de mostaza amarilla, para la salmuera
- **4 ud** dientes de ajo aplastados
- **3 ud** hojas de laurel
- **1 cdta** pimienta de Jamaica en grano

4 cda pimienta negra en grano, machacada gruesa, para la costra

4 cda semillas de cilantro, machacadas gruesas, para la costra

Pasos

1 PREPARAR LA SALMUERA

Lleva a ebullición 1 litro del agua con la sal gruesa (o la nitrificada que la sustituye), el azúcar, la mostaza, el ajo, el laurel y la pimienta de Jamaica. A los 5 minutos apaga el fuego; si tu producto es un concentrado que se añade a la sal, incorpora la sal de curar en la cantidad exacta que indica su envase y disuélvela. Añade los 3 litros de agua fría restantes y enfría en la nevera hasta 4 °C o menos: la carne no toca la salmuera caliente.

2 CURAR EN BOLSA 5-7 DÍAS

Recorta la capa de grasa del pecho a unos 5 mm y retira la membrana plateada de la cara magra. Mete la pieza en la bolsa de salmuera HIC Kitchen, vierte la salmuera con sus especias, expulsa el aire y cierra. Tumba la bolsa en una bandeja y déjala en la parte baja de la nevera, entre 0 y 4 °C, de 5 días si el pecho tiene unos 3 cm de grosor a 7 si llega a 4 o 5 cm. Gírala una vez al día.

3 DESALAR, SECAR Y ENCOSTRAR

Saca el pecho, tira la salmuera y enjuágalo bajo el grifo. Sumérgelo en agua fría limpia 2 horas, cambiando el agua a la hora, para retirar la sal de la superficie. Sécalo a fondo con papel de cocina. Machaca gruesa la pimienta y el cilantro de la costra y cubre la pieza por todas las caras presionando con la mano. Déjala destapada sobre una rejilla dentro de la nevera de 12 a 24 horas: la superficie se seca y la costra se fija.

4 MONTAR EL FUEGO MINION

Vacía la ceniza del Monolith Classic Pro 2.0 y llena la cámara de briquetas de coco BlackSellig hasta el borde del anillo de fuego, con un hueco en el centro. Reparte 3 o 4 tacos de hickory Weber entre las briquetas apagadas. Pon una pastilla de encendido en el hueco, 6 u 8 briquetas encima y préndela. Monta deflector y bandeja de goteo, cierra el domo y estabiliza 110 °C con las ventilaciones casi cerradas antes de meter la carne: el humo debe salir fino y azulado, no blanco.

5 AHUMAR HASTA 70 °C

Coloca el pecho con la grasa hacia arriba sobre la parrilla y pincha una sonda del Inkbird IBT-26S en el centro de la parte más gruesa; deja otra apoyada junto a la carne, a la altura de la parrilla, para leer la temperatura real ahí. Fija la alarma en 70 °C y no abras el domo. A 110 °C esta pieza suele tardar entre 4 y 6 horas en llegar, pero manda la sonda, no el reloj. Cuando suene la alarma, saca el pecho.

6 SEGUIR O GUARDAR

A 70 °C el pastrami ya tiene todo el humo que va a tomar. Puedes pasar al vapor en el momento o dejar que se enfríe 30 minutos, envolverlo en film y guardarlo en la nevera hasta 3 días para rematarlo otro día. Esta pausa es una ventaja frente al brisket: parte el trabajo en dos tardes y el resultado no se resiente.

7 REMATAR AL VAPOR HASTA 93-96 °C

Pon 3 o 4 cm de agua en una olla ancha con rejilla y hiérvela. Apoya el pecho en la rejilla, fuera del agua, baja el fuego al mínimo que mantenga vapor constante y tapa. Repón agua hirviendo cada 45 minutos. Desde la segunda hora comprueba pinchando con la sonda del Inkbird y sécala al sacarla: la unión con el cable no es estanca y no debe quedarse en el vapor. Sigue hasta 93-96 °C, cuando entra sin resistencia; fría de nevera, la pieza pide 2 a 3 horas.

8 ENFRIAR, LONCHEAR Y SERVIR

Deja templar el pastrami 30 minutos, envuélvelo en film y guárdalo en la nevera al menos 12 horas: frío, la costra se asienta y la carne se corta en láminas de 2 mm sin deshacerse. Lonchea a contrafibra con un cuchillo largo y bien afilado. Para servir caliente, calienta solo las lonchas que vayas a comer 2 o 3 minutos al vapor en la misma olla. Pan de centeno, mostaza y pepinillos.

Consejos del editor

- Elige un pecho de grosor parejo. Una pieza que va de 2 a 5 cm cura a dos velocidades: el extremo fino queda salado y el grueso llega crudo al centro. Si el carnicero solo tiene la pieza entera, corta la punta fina y cúrala aparte menos días.
- Prueba la sal antes de encostrar: corta una lámina del borde tras el remojo, pásala 1 minuto por la sartén y pruébala. Si sabe a bacalao, otra hora en agua fría; después de ahumar ya no se puede corregir.
- Los tacos de hickory se ponen secos y repartidos, nunca amontonados sobre la brasa encendida: tres o cuatro dan humo fino durante horas, y un puñado más solo añade amargor a la costra.
- Sin rejilla para la olla, tres bolas de papel de aluminio del tamaño de un puño sostienen el pecho fuera del agua; y si la pieza no cabe entera con la tapa cerrada, córtala en dos a lo ancho antes del vapor: el corte desaparece al lonchear. Lo que no vale es que la carne hierva: se convierte en cocido y pierde la costra.

El equipo de esta receta

Monolith Classic Pro 2.0

Un pastrami de 2,5 kg necesita un kamado con cámara para un fuego de horas y una parrilla donde la pieza quede entera sobre el deflector sin tocar la cerámica. El Monolith Classic Pro 2.0 cumple las dos cosas: su cámara admite la carga de briquetas que pide el método Minion y la parrilla deja sitio al pecho con una bandeja de goteo debajo. Va montado en carro, así que la superficie de trabajo para pinchar sondas y sacar la pieza queda a la altura de la mano, y hoy se compra. La receta vale para cualquier kamado de 46 cm o más con deflector; en uno pequeño el pecho roza las paredes y la cara que da a la cerámica se reseca.

mikamado.es/kamados/monolith-classic-pro-2-cart

BlackSellig Briquetas XXL de Carbón Puro de Coco 10 kg

En un ahumado de horas el combustible tiene que arder parejo y sin sorpresas, y ahí las briquetas de coco tienen ventaja sobre el carbón vegetal en trozos: tamaño uniforme, encendido predecible de una a otra en el método Minion y poca ceniza, que en un fuego largo importa porque la ceniza acumulada ahoga la entrada de aire. Las BlackSellig XXL de cáscara de coco no aportan un aroma propio marcado, y aquí eso es lo deseable: el humo lo pone el hickory y el coco se limita a sostener los 110 °C. El saco de 10 kg da para varias cocciones largas.

mikamado.es/accesorios/blacksellig-coconut-shell-10kg

Weber Tacos de Hickory para Ahumar 1,5 kg

El hickory es el aroma clásico del pastrami: humo con cuerpo, algo dulce, que se lleva bien con la pimienta y el cilantro de la costra. Los tacos de Weber son piezas grandes que arden despacio; repartidos entre las briquetas apagadas, cada uno se enciende cuando el fuego Minion llega a él y así el humo se distribuye a lo largo de las horas en vez de concentrarse en la primera. Son aroma, no combustible: con tres o cuatro tacos hay humo de sobra para una pieza de 2,5 kg. Van secos; mojados no dan mejor humo, solo vapor y hollín sobre la costra.

mikamado.es/accesorios/weber-tacos-hickory-15kg

HIC Kitchen: bolsa de salmuera para pavo, 61 × 60,7 cm y 9 kg de carga

La parte más incómoda del pastrami casero es tener cuatro litros de salmuera y un pecho de vacuno dando vueltas por la nevera una semana. La bolsa de salmuera de HIC Kitchen está pensada para pavos enteros: 61 × 60,7 cm y 9 kg de carga según el fabricante, así que un pecho de 2 a 3 kg con su líquido entra con margen. Tumbada en una bandeja ocupa una balda a lo bajo, la salmuera rodea la carne por todas las caras porque no queda hueco para que flote y darle la vuelta a diario es girar la bolsa. La bandeja debajo no es opcional: si el cierre cede, recoge el líquido.

mikamado.es/accesorios/hic-kitchen-bolsa-salmuera-pavo-61x60

Inkbird IBT-26S termómetro WiFi + Bluetooth

Esta receta tiene dos hitos de temperatura y ninguno se ve desde fuera: 70 °C al final del ahumado y 93-96 °C al final del vapor. Un termómetro de sondas que se queda en la carne evita abrir el domo, y el Inkbird IBT-26S suma la conexión WiFi al Bluetooth: durante un ahumado de horas, la lectura y las alarmas llegan al móvil desde dentro de casa, sin depender del alcance del patio. Una sonda en el centro de la pieza y otra junto a la parrilla avisan si el fuego Minion se desvía de los 110 °C antes de que lo refleje el termómetro del domo. En el vapor la sonda se usa para comprobar, no se deja dentro: la unión con el cable no es estanca.

mikamado.es/accesorios/inkbird-ibt-26s-wifi

Receta completa en: mikamado.es/recetas/pastrami-casero-ahumado-kamado

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