

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

60 min

COCCIÓN

480 min

COMENSALES

12

TEMPERATURA

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

200 g sal marina gruesa

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

4 ud dientes de ajo aplastados

1 cdta pimienta de Jamaica en grano

4 l agua

100 g azúcar moreno

2 cda semillas de mostaza amarilla, para la salmuera

3 ud hojas de laurel

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 córala 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

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

BlackSellig Briquetas XXL de Carbón Puro de Coco 10 kg

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

Weber Tacos de Hickory para Ahumar 1,5 kg

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

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

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

Inkbird IBT-26S termómetro WiFi + Bluetooth

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.