AHUMADO · MEDIO

Pato ahumado con manzanas al kamado (utka s yablokami), humo de naranjo

El pato de fiesta del recetario ruso, relleno de manzanas ácidas y pasado tres horas al kamado a 130-140 °C con virutas de naranjo dosificadas desde una caja ahumadora. La grasa cae a la bandeja y acaba en las patatas.



PREPARACIÓN	COCCIÓN	COMENSALES	TEMPERATURA
40 min	**200 min**	**4**	**135 °C**

Ingredientes

- **2.3 kg** pato entero, limpio y sin menudillos
- **1 cdta** pimienta negra recién molida
- **3 ud** dientes de ajo, majados
- **80 g** ciruelas pasas sin hueso
- **2 ud** hojas de laurel
- **300 g** chucrut o col lombarda encurtida, para servir
- **30 g** sal gruesa
- **1 cdta** mejorana seca (o tomillo)
- **700 g** manzanas ácidas (Granny Smith o reineta), en cuartos sin corazón
- **0.5 ud** limón, el zumo
- **800 g** patatas medianas, peladas y en mitades

Pasos

1 SALAR EL PATO EN SECO

La víspera, seca el pato por dentro y por fuera con papel de cocina y pincha la piel de la pechuga y los muslos con la punta de un cuchillo, solo la piel, sin llegar a la carne: por esos agujeros sale la grasa fundida. Mezcla la sal, la pimienta, la mejorana y el ajo majado y frota el ave por fuera y por la cavidad. Déjala destapada en la nevera 12-24 horas, sobre una rejilla, para que la piel se seque.

2 RELLENAR CON MANZANAS

Rocía los cuartos de manzana con el zumo de limón para que no se oxiden y mézclalos con las ciruelas y el laurel. Llena la cavidad sin apretar: las manzanas se hinchan y sueltan jugo al cocinarse, y un relleno prensado no llega a 74 °C a tiempo. Cierra la abertura con dos o tres palillos y ata las patas con hilo de cocina para que el pato quede compacto sobre la parrilla. Los cuartos que no quepan se reservan y van a la bandeja con las patatas en el paso 7.

3 ENCENDER EL KONNECTED JOE

Llena la caja de fuego con briquetas de coco BlackSellig y enciende con el encendido eléctrico integrado del Kamado Joe Konnected Joe. Coloca las dos placas deflectoras que vienen con el kamado, la bandeja de goteo con un dedo de agua sobre una sola de las dos mitades y las dos medias parrillas arriba: la mitad sin bandeja queda libre para llegar al carbón. Cierra el domo y estabiliza 130-140 °C con la ventilación inferior apenas abierta.

4 CARGAR LA CAJA AHUMADORA

Con el aire ya estable, carga la caja ahumadora La Cuisine con virutas de naranjo BWAY secas y ciérrala. Levanta con guantes la media parrilla y la media placa deflectora del lado sin bandeja y apoya la caja sobre las briquetas, en el borde del lecho. Vuelve a montar placa y parrilla. Esa mitad libre es la que abrirás en cada recarga sin tocar pato ni bandeja. Cargarla antes, sobre brasa joven, gasta la primera tanda en humo acre con la cámara vacía.

5 COLOCAR SONDAS Y PATO

Pincha tres sondas del Inkbird IBT-4XS: una en la parte gruesa del muslo sin tocar el hueso, otra en el centro de la pechuga, la tercera en el corazón del relleno. Sujeta la cuarta a la parrilla con un clip de sonda genérico, a unos centímetros del ave. Coloca el pato con la pechuga hacia arriba en la media parrilla que queda sobre la bandeja, sin invadir la otra mitad, cierra el domo y programa las alarmas a 74 °C en las tres sondas de carne y a 145 °C en la de aire.

6 AHUMAR POR TANDAS

Cuando la caja deje de soltar humo azulado, recárgala: con guantes y pinzas, levanta la media parrilla libre y la media placa deflectora de debajo (pato y bandeja siguen en la otra mitad), añade otro puñado de virutas secas a la caja, tápala y vuelve a montar. Dos o tres recargas durante las dos primeras horas son suficientes; después la piel ya ha tomado el humo que va a tomar. Mantén el aire entre 130 y 140 °C tocando solo la ventilación superior.

7 PATATAS A LA BANDEJA

Mientras el pato se ahúma, cuece las patatas en agua con sal 10 minutos desde el hervor y escúrrelas. Cuando la sonda del muslo marque 60-62 °C, levanta con guantes la media parrilla con el pato y apóyala en una tabla, saca la bandeja, escurre el agua que quede, reparte en la grasa las patatas y la manzana reservada, dales la vuelta y vuelve a montar bandeja y pato. En lo que le queda al pato se confitan sin dorarse; el dorado llega en el paso siguiente.

8 SUBIR A 190-200 °C Y SACAR A 74 °C

Con el muslo en 64-66 °C, abre las dos ventilaciones hasta que el aire llegue a 190-200 °C, sin retirar deflectores ni bandeja, y sube la alarma de la sonda de aire a 210 °C. La piel se tuesta y las patatas se doran en la grasa. Saca el pato cuando muslo, pechuga y relleno marquen 74 °C; en un ave de 2,3 kg el total ronda las tres horas, pero manda la sonda. Deja las patatas dentro 10 minutos más si les falta color.

9 REPOSAR Y TRINCHAR

Pasa el pato a una tabla y déjalo reposar 20 minutos, destapado, para que la piel no se ablande con el vapor. Retira los palillos y saca el relleno a un bol: las manzanas ya son una compota especiada con las ciruelas. Trincha en muslos, contramuslos y pechugas en lonchas, y sirve con las patatas de la bandeja, la compota de manzana y el chucrut frío al lado, que corta la grasa.

Consejos del editor

- Pincha solo la piel, no la carne: los agujeros drenan la grasa subcutánea, pero si atraviesan el músculo la pechuga pierde jugo y se seca antes de que el muslo llegue a 74 °C.
- Si las Granny Smith están muy verdes, mezcla mitad Granny Smith y mitad reineta: la reineta se deshace más y da cuerpo a la compota, la Granny Smith mantiene la acidez que equilibra la grasa.
- La grasa que sobra en la bandeja se cuela y se guarda en un tarro en la nevera: es grasa de pato ahumada al naranjo, y sirve para patatas, confits o para freír unos huevos otro día.
- Coloca la caja ahumadora en el borde del lecho de carbón, no en el centro: recibe menos calor, las virutas se consumen más despacio y el humo dura más por cada carga sin que la madera prenda.

El equipo de esta receta

Kamado Joe Konnected Joe

El Konnected Joe resuelve dos problemas de esta receta sin comprar deflector ni encendedor aparte. Incluye de serie las placas deflectoras del sistema de parrillas de Kamado Joe, que son las que convierten el carbón en calor indirecto y permiten poner una bandeja de goteo entre la brasa y el pato: sin ellas, la grasa del ave cae al fuego y arde. Y su encendido eléctrico integrado ahorra pastillas y espera en una cocción que ya dura tres horas. Las dos mitades del deflector se levantan por separado, así que recargar la caja ahumadora sobre el carbón es cuestión de un minuto sin desmontar toda la parrilla. La cerámica mantiene los 130-140 °C estables con la ventilación casi cerrada, que es lo que

mikamado.es/kamados/kamado-joe-konnected-joe

BlackSellig Briquetas XXL de Carbón Puro de Coco 10 kg

En un ahumado el carbón de base debe dar calor, no sabor: el aroma tiene que venir solo de la madera. Las briquetas de cáscara de coco de BlackSellig son combustible neutro, con poco humo propio y poca ceniza, y su formato XXL, uniforme, arde parejo y largo, justo lo que necesita una cocción de tres horas a 130-140 °C sin recargar carbón. Sobre un lecho de carbón vegetal de encina el naranjo tendría que competir con el humo de la propia madera del carbón; sobre coco, las virutas de la caja ahumadora son lo único que perfuma el domo. La baja producción de ceniza también ayuda a que la ventilación inferior no se atasque en una cocción larga.

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

BWAY Legna Tris: virutas de olivo, naranjo y almendro (3×400 ml)

El tris de BWAY trae tres maderas mediterráneas en virutas, olivo, naranjo y almendro, y esta receta usa el naranjo: humo dulce, algo cítrico, que acompaña el relleno de manzana en lugar de taparlo, como haría un roble o un hickory en tres horas de cocción. El formato en virutas finas es el adecuado para una caja ahumadora: se cargan secas, sin remojo, y sin oxígeno libre se carbonizan despacio en lugar de arder. Los tres botes de 400 ml dan para varias tandas y dejan olivo y almendro para otras aves o para un pescado. Son maderas que crecen en la Costa Blanca, y el humo de naranjo es el que huele a esta tierra.

mikamado.es/accesorios/maderas-ahumar-olivo-naranjo-almendro-bway

La Cuisine Caja Ahumadora de Acero Inoxidable con Tapa Ranurada

Las virutas finas no se pueden tirar sueltas sobre el carbón: arden en una llamarada y dan humo sucio durante un minuto. La caja ahumadora La Cuisine, de acero inoxidable con tapa ranurada, hace de regulador. Cargada con virutas secas y cerrada, se apoya directamente sobre las briquetas encendidas, debajo del deflector, no sobre la parrilla; la madera, sin oxígeno, se carboniza despacio y suelta un humo fino por las ranuras de la tapa. Cuando deja de humear se abre, se rellena y se vuelve a cerrar, así que el humo se dosifica por tandas, en vez de descargar toda la madera de golpe al principio. El acero inoxidable aguanta el contacto con la brasa y se limpia con un cepillo.

mikamado.es/accesorios/la-cuisine-caja-ahumadora-acero-inox

Inkbird IBT-4XS termómetro Bluetooth

Un pato entero relleno tiene tres temperaturas distintas que vigilar a la vez, y la del aire a la altura de la parrilla es la cuarta. El Inkbird IBT-4XS trae cuatro sondas, y aquí se usan todas: muslo, pechuga, centro del relleno y ambiente, sujeta a la parrilla con un clip de sonda. La aplicación por Bluetooth permite ver las cuatro curvas desde dentro de casa durante las tres horas y programar alarmas a 74 °C en las sondas de carne, así el domo solo se abre para recargar la caja ahumadora. El momento de subir a 190-200 °C, cuando el muslo pasa de 65 °C, se ve en la curva sin adivinar. Con una sonda sola habría que elegir entre muslo y pechuga; con cuatro, no.

mikamado.es/accesorios/inkbird-ibt-4xs

Receta completa en: mikamado.es/recetas/pato-ahumado-manzanas-naranjo-kamado

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