

DIRECTO · FÁCIL

# Pimientos de Padrón a la brasa en kamado

El aperitivo más rápido del verano: pimientos de Padrón salteados a fuego vivo en sartén de hierro sobre el kamado, con AOVE y sal en escamas. Listos en ocho minutos, unos pican y otros no.



PREPARACIÓN

**5 min**

COCCIÓN

**8 min**

COMENSALES

**4**

TEMPERATURA

**260 °C**

## Ingredientes

**400 g** pimientos de Padrón**1 puñado** sal en escamas (tipo Maldon)**1 ud** limón (en gajos, para servir)**1 pizca** pimentón de la Vera (opcional, para espolvorear)**2 cda** AOVE (aceite de oliva virgen extra)**1 pizca** sal gruesa (opcional, para terminar)**1 cdita** AOVE extra para terminar (opcional)**1 ud** diente de ajo laminado (opcional, para aromatizar el aceite)

## Pasos

### 1 ENCIENDE EL KAMADO

Prepara el kamado para cocción directa y estabilízalo entre 250 y 270 °C, con la rejilla baja y cerca de las brasas. Coloca una sartén o plancha de hierro fundido dentro mientras sube la temperatura para que el hierro se precaliente bien.

## 2 SECA LOS PIMIENTOS

Lava los pimientos de Padrón y sécalos muy bien con un paño; el agua salpica y enfría el hierro. Déjalos enteros, con el rabito, que sirve para comerlos con los dedos. No los sales todavía.

## 3 ENGRASA EL HIERRO

Con la sartén ya ardiendo, añade el AOVE: debe brillar y ondear, no humear de forma agresiva. Si quieres, echa el ajo laminado unos segundos para aromatizar y retíralo antes de que se quemé.

## 4 SALTEA A FUEGO VIVO

Echa los pimientos de golpe; deben crepitar al instante. Saltéalos 6-8 minutos agitando la sartén o moviéndolos con pinzas, para que la piel se ampolle y se marque por varias caras. Estarán listos cuando estén blandos, brillantes y con manchas tostadas.

## 5 SALA FUERA DEL FUEGO

Retira la sartén del kamado y, todavía calientes, espolvorea generosamente con sal en escamas. Remueve para que la sal se adhiera al aceite. Un toque opcional de pimentón de la Vera aporta aroma ahumado.

## 6 SIRVE AL MOMENTO

Pásalos a una fuente o tabla y sírvelos calientes, con gajos de limón al lado y un hilo final de AOVE si quieres. Es un aperitivo de comer con los dedos: agarra por el rabito y muerde. Recuerda: unos pican y otros no.

## Consejos del editor

- El hierro debe estar realmente caliente antes de echar los pimientos: si la sartén está tibia, sudan en lugar de ampollar y quedan correosos.
- No llenes la sartén en exceso. En un puñado por tanda los pimientos tienen sitio para tocar el hierro; amontonados se cuecen al vapor. Hazlos en dos veces si hace falta.
- Cierra un poco la tapa del kamado entre tandas para no perder temperatura; el hierro recupera el calor más rápido con el domo aprovechando las brasas.

### 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)

#### Kamado Joe Big Block XL carbón lump 9.1 kg

[mikamado.es/accesorios/kamado-joe-big-block-xl-lump](https://mikamado.es/accesorios/kamado-joe-big-block-xl-lump)

Receta completa en: [mikamado.es/recetas/pimientos-padron-brasa-kamado](https://mikamado.es/recetas/pimientos-padron-brasa-kamado)

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