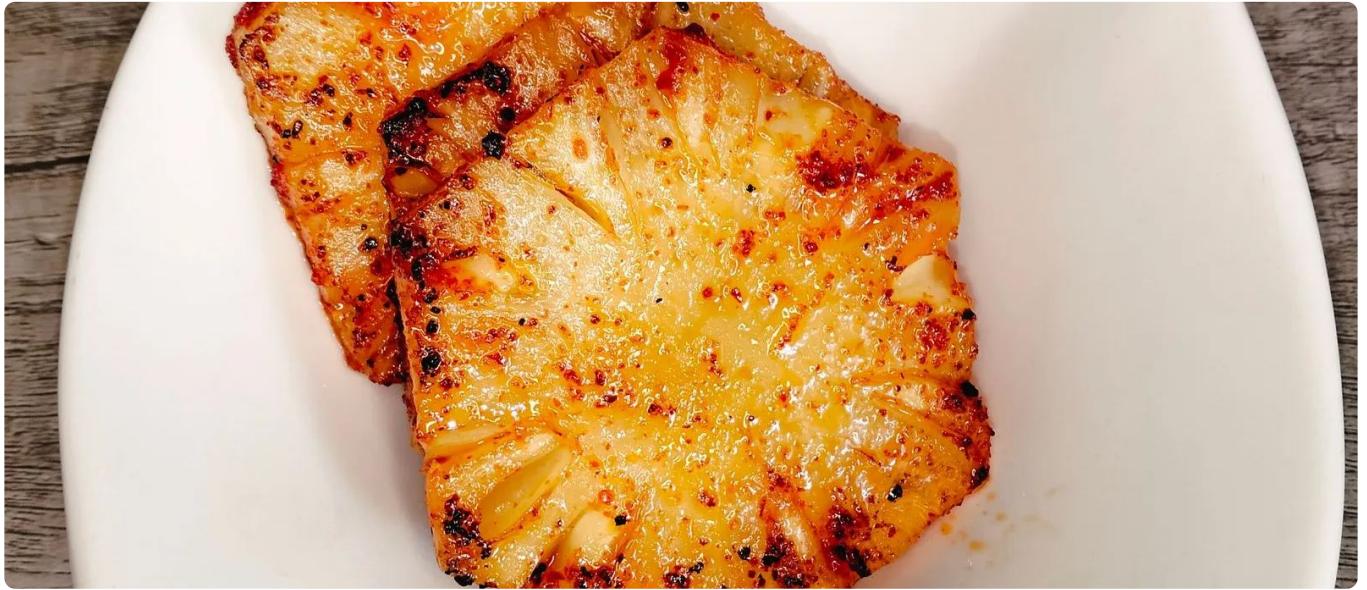


DIRECTO · FÁCIL

# Piña asada al ron a la parrilla en kamado

Rodajas gruesas de piña con glaseado de ron y azúcar moreno, asadas a fuego directo a 220 °C hasta caramelizar los bordes. Unos 13-14 minutos de parrilla y el mejor postre de barbacoa que probarás este verano.



PREPARACIÓN

**15 min**

COCCIÓN

**14 min**

COMENSALES

**6**

TEMPERATURA

**220 °C**

## Ingredientes

**1 ud** piña fresca grande y madura (unas 6 rodajas gruesas)

**80 g** azúcar moreno (panela o mascabado si tienes)

**1 ud** naranja (zumو de media y un poco de ralladura)

**1 pizca** sal en escamas (realza el caramelo al servir)

**6 bolas** helado de vainilla de calidad (al servir)

**60 ml** ron añejo (oscuro, tipo Caribe; ver FAQ para versión sin alcohol)

**30 g** mantequilla sin sal

**0.5 cdita** canela molida

**1 cda** aceite neutro o de oliva suave (para untar la rejilla)

**1 puñado** hojas de menta fresca (al servir)

## Pasos

## 1 CORTAR LA PIÑA EN RODAJAS GRUESAS

Corta la base y la corona de la piña, pélala retirando bien los ojos y córtala en rodajas de 1,5-2 cm de grosor — más finas se deshacen entre las barras. Puedes dejar el corazón en aros (sujeta la rodaja y se ablanda con el calor) o retirarlo con un descorazonador. Seca las rodajas con papel: la superficie seca marca y carameliza, la húmeda hierve.

## 2 REDUCIR EL GLASEADO DE RON

En un cazo a fuego medio funde la mantequilla, añade el azúcar moreno, el ron, el zumo de media naranja y la canela. Lleva a ebullición suave y reduce 4-5 minutos removiendo, hasta punto de napado: debe cubrir el dorso de una cuchara. Aquí se evapora gran parte del alcohol, aunque en una reducción tan corta siempre queda algo. Retira y reserva templado — si enfría demasiado, se endurece.

## 3 ESTABILIZAR EL KAMADO A 220 °C DIRECTO

Enciende el carbón sin deflector — este postre va a fuego directo. Estabiliza la cámara en torno a 220 °C y deja la rejilla calentarse al menos 5 minutos: debe estar al rojo de limpia. Frota las barras con papel aceitado sujeto con la pinza justo antes de poner la piña, para que no se pegue y marque líneas nítidas.

## 4 ASAR LA PIÑA A SECO

Coloca las rodajas sobre la zona directa, sin glasear todavía. Cocina 4-5 minutos sin tocarlas hasta que se despeguen solas y tengan marcas marrón oscuro; voltea una sola vez con la pinza y otros 4-5 minutos. Si tu kamado tiene puntos calientes, gira las rodajas de sitio, pero evita moverlas hasta que tengan esa caramelización natural y estén marcadas.

## 5 GLASEAR LOS ÚLTIMOS MINUTOS

En los últimos 3-4 minutos, pinta la cara superior de las rodajas con el glaseado de ron usando una brocha de silicona. Voltea, pinta la otra cara y deja que el glaseado burbujee y se vuelva pegajoso 60-90 segundos por lado. Vigila de cerca: el azúcar pasa de caramelo a quemado en segundos. Retira en cuanto brille y huela a caramelo, no más.

## 6 SERVIR CALIENTE CON HELADO

Pasa las rodajas a los platos en caliente. Pinta el glaseado sobrante por encima, una pizca de sal en escamas y la ralladura de naranja. Corona cada ración con una bola de helado de vainilla y unas hojas de menta. El contraste de la piña caliente y caramelizada con el helado frío es el momento del plato — sirve y come en el acto.

## Consejos del editor

- Rejilla limpia y caliente, no negociable. La piña suelta azúcar y se pega a una rejilla sucia o templada, y al voltear se rompe y pierde las marcas. Calienta 5 minutos, cepilla los restos del plato principal y frota con papel aceitado justo antes de poner la fruta. Una plancha de hierro o una piedra de jabón bien calientes son la alternativa: no reproducen el patrón cruzado de barras, pero dan un dorado de pastelería uniforme y constante, sin puntos calientes ni huecos por donde se cuele el azúcar.
- El glaseado, siempre al final. Es el error clásico: pintar la piña cruda con un glaseado azucarado y verlo carbonizarse antes de que la fruta se marque. Asa primero a seco para conseguir las marcas y la caramelización natural de la piña, y reserva el glaseado para los últimos 3-4 minutos, cuando solo necesita activarse y volverse pegajoso.
- Adelántalo: el glaseado de ron se prepara con horas o días de antelación y se guarda en la nevera; un calentón suave en el cazo lo devuelve a punto de napado. Y como la piña se asa en unos 13-14 minutos a fuego directo, es el postre perfecto para aprovechar la rejilla aún caliente cuando ya has retirado la carne del plato principal.

### El equipo de esta receta

#### Big Green Egg Large

*El Large coloca varias rodajas de pina a la vez para 6 al directo*

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

#### Kamado Joe rejilla de hierro fundido media luna (Classic)

*Hierro fundido para marcar y caramelizar bien los bordes de la pina*

[mikamado.es/accesorios/kamado-joe-half-moon-cast-iron-grate](https://mikamado.es/accesorios/kamado-joe-half-moon-cast-iron-grate)

#### Jealous Devil 100% Quebracho Blanco carbón lump 15.8 kg

*Quebracho de brasa potente a 220 C para caramelizar el glaseado de ron*

[mikamado.es/accesorios/jealous-devil-quebracho-lump-charcoal](https://mikamado.es/accesorios/jealous-devil-quebracho-lump-charcoal)

#### Weber Pinza Precision 46 cm (6760)

*Voltear las rodajas gruesas durante los 13-14 minutos de parrilla*

[mikamado.es/accesorios/weber-pinza-precision-46](https://mikamado.es/accesorios/weber-pinza-precision-46)

#### JF JAMES.F tabla de cortar acacia redonda 30 cm

*Tabla redonda para emplatar y servir la pina asada*

[mikamado.es/accesorios/jf-james-f-tabla-acacia-redonda-30cm](https://mikamado.es/accesorios/jf-james-f-tabla-acacia-redonda-30cm)

Receta completa en: [mikamado.es/recetas/pina-asada-al-ron-a-la-parrilla-kamado](https://mikamado.es/recetas/pina-asada-al-ron-a-la-parrilla-kamado)

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