DIRECTO · MEDIO

Pollo tabaka al kamado: picantón prensado en hierro fundido, piel crujiente

El picantón georgiano que se abre por el pecho y se prensa bajo otra sartén de hierro, tal como lo hago en mi Big Green Egg Large: brasa directa, la piel entera contra el metal y ajo con adjika al final.



PREPARACIÓN	COCCIÓN	COMENSALES	TEMPERATURA
25 min	**50 min**	**2**	**220 °C**

Ingredientes

- **2 ud** picantones de unos 500 g cada uno
- **1 cdta** pimienta negra recién molida
- **30 g** mantequilla
- **1 ud** pimiento rojo grande, para la adjika rápida
- **1 cdta** semillas de cilantro molidas
- **1 puñado** cilantro fresco, picado, para servir
- **15 g** sal gruesa (12 g para las aves, el resto para la adjika)
- **3 cda** aceite de girasol o de oliva suave
- **6 ud** dientes de ajo (4 para la salsa, 2 para la adjika)
- **2 ud** guindillas rojas frescas, sin semillas
- **1 cda** vinagre de vino blanco
- **2 ud** panes planos (shoti o lavash), para servir

Pasos

1 ABRIR Y APLANAR EL PICANTÓN

Seca el picantón con papel de cocina y ponlo sobre la tabla con la pechuga hacia arriba. Corta a lo largo del esternón con un cuchillo firme, abre el ave como un libro y apriétala con la palma hasta que crujan las costillas y quede plana. Recoge las puntas de las alas hacia atrás. Sala por los dos lados con 6 g por ave, añade la pimienta y déjalo destapado en la nevera 30-60 minutos: la sal seca la piel y la piel seca es la que cruje.

2 ADJIKA RÁPIDA

Mientras el picantón toma la sal, pon en la batidora el pimiento rojo troceado, las dos guindillas sin semillas, dos dientes de ajo, el cilantro molido, media cucharadita de sal y el vinagre. Tritura hasta una pasta gruesa, no un puré liso, y prueba: tiene que picar sin tapar el pimiento. Si prefieres la de bote, elige una adjika roja sin tomate y sáltate este paso. Guárdala en un bol tapado hasta servir.

3 ENCENDER EL EGG EN DIRECTO

En mi Big Green Egg Large lleno la cámara de fuego hasta media altura de carbón lump, enciendo con una pastilla en el centro y dejo el domo abierto diez minutos; un carbón denso como el Jealous Devil de quebracho blanco es el que aguanta las dos tandas sin recarga. Sin deflector: la cocción es directa. Cierro con la ventilación inferior abierta a dos dedos y la superior a media rueda, y espero a que el termómetro del domo se asiente entre 220 y 230 °C con el humo limpio. Eso suele pedir unos 20 minutos desde que lo cierro.

4 PRECALENTAR LAS DOS SARTENES

Coloca la sartén Petromax FP35 sobre la rejilla, centrada, y dentro de ella la Lodge de 26 cm, con el mango largo apoyado sobre un asa de la FP35 y apuntando hacia ti: sobresale por encima del borde y es por donde la sacarás con el guante. Cierra la tapa y dales diez minutos: el hierro tarda en cargarse de calor, y esa carga es la que dorará la piel sin que la sartén se enfríe al recibir el ave. Cuando una gota de agua baile y se evapore al instante sobre la FP35, está lista. Saca la Lodge con un guante grueso y apóyala en una superficie que aguante el calor.

5 SENTAR EL AVE Y PONER EL PESO

Unta el picantón con el aceite por el lado de la piel en vez de verterlo en la sartén: en un hierro que ya hace bailar el agua, un charco de aceite humea y puede prender sobre la brasa. Pon el ave con la piel hacia abajo, bien abierto, empujando los contramuslos contra el fondo de la sartén. Coloca encima la Lodge caliente, con el fondo apoyado sobre el ave, y cierra la tapa del kamado del todo. Ni entornada ni con rendija. Déjalo 12-14 minutos sin abrir: el hierro trabaja solo y la grasa que suelta la piel va quedando en el anillo libre de la sartén.

6 BURPING Y VOLTEAR

Antes de abrir, burping: levanta la tapa 5 cm, espera unos cinco segundos y ábrela del todo. Con un guante retira la Lodge y déjala fuera, ya ha hecho su trabajo. Voltea el picantón con unas pinzas: la piel debe estar dorada oscura y despegarse limpia del hierro; si se resiste, dale dos minutos más. Vuelve a cerrar la tapa y déjalo 8-10 minutos con la piel hacia arriba, ahora sin peso, para que el lado del hueso termine.

7 MEDIR 74 °C EN LA PECHUGA

Burping de nuevo y mide con el termómetro instantáneo DOQAUS: sonda de lado en la parte más gruesa de la pechuga, sin tocar el hueso. Buscas 74 °C ahí, y el contramuslo por encima de 80 °C. Si a la pechuga le faltan dos o tres grados, cierra y dale tres minutos más; si el contramuslo va por detrás, gira el ave para que los muslos queden sobre la zona más caliente de la sartén. Pasa el picantón a una fuente caliente.

8 AJO EN LA GRASA Y SEGUNDA TANDA

Pasa con una cuchara la grasa que queda en la FP35 a un cazo pequeño, fuera del kamado, sin rascar la sartén. En el cazo, sobre el fogón, funde la mantequilla con los cuatro dientes de ajo picados finos 30 segundos y añade tres cucharadas de agua caliente: sale una salsa de ajo turbia que va sobre el picantón. La FP35 sigue dentro y caliente: unta el segundo picantón con el resto del aceite, devuelve la Lodge a la sartén, cierra la tapa cinco minutos, lo que reposa el primero, y repite desde el paso cinco.

9 REPOSAR Y SERVIR

Deja cada ave cinco minutos antes de cortarla en cuatro por el esternón y entre pechuga y muslo. El primero espera destapado, con la piel hacia arriba, en una fuente caliente: bajo papel de aluminio el vapor ablanda la piel que acabas de conseguir. Los panes planos se tuestan al final, en la FP35 ya vacía y con el resto de la grasa, un minuto por cara con la tapa abierta, mientras reposa el segundo picantón. Riega cada ave con su salsa de ajo, pon la adjika al lado, no encima, y remata con cilantro fresco. Se come con las manos, con la piel crujiente hacia arriba.

Consejos del editor

- El peso tiene que entrar dentro de la sartén, no apoyarse en los bordes: el cuerpo de la Lodge de 26 cm cabe en la FP35 de 35 cm con margen y su mango queda por encima del borde; una plancha cuadrada de 28 cm tiene 39,6 cm de diagonal y se quedaría encima de las asas sin tocar el ave. Si no tienes segunda sartén, una cazuela pequeña de hierro o un ladrillo envuelto en papel de aluminio hacen el mismo trabajo.
- Un picantón aplastado ocupa casi todo el fondo de la sartén de 35 cm. No fuerces dos aves en una: se solapan, la piel que no toca el hierro se queda blanda y el peso no aplana ninguna de las dos. Una por tanda: en la rejilla de 46 cm del Large no caben dos sartenes de 35 cm, y la primera espera destapada en una fuente caliente.
- La piel cruje si está seca. Después de salar, deja el picantón destapado en la nevera y sécalo otra vez con papel antes de que toque el aceite: una piel húmeda se cuece al vapor contra el hierro en vez de freírse.
- La grasa de la sartén no se tira. Es el vehículo del ajo, y una cucharada sobre el pan plano tostado en la brasa vale por sí sola toda la faena.

El equipo de esta receta

Big Green Egg Large

Es el kamado en el que hago esta receta, y el tamaño importa: la rejilla de 46 cm del Large admite una sartén de 35 cm centrada con espacio alrededor para que el aire caliente suba por los lados y el domo mantenga la temperatura. La cerámica gruesa hace de segundo acumulador detrás del hierro, así que al abrir para voltear la temperatura no cae en picado. Todo el manejo de la tapa que describo, cerrada del todo mientras la grasa trabaja y burping antes de abrir, está probado en este aparato. En un kamado más pequeño la FP35 no entra; y ni siquiera en la rejilla de 61 cm de un XL caben dos sartenes de 35 cm a la vez, así que el segundo picantón va siempre en segunda tanda.

mikamado.es/kamados/big-green-egg-large

Jealous Devil 100% Quebracho Blanco carbón lump 15.8 kg

El quebracho blanco es una de las maderas más densas que se usan para carbón, y la densidad es lo que interesa cuando cocinas con hierro fundido en directo: la sartén roba calor al lecho durante casi una hora, con dos tandas, y una brasa densa aguanta ese tirón sin venirse abajo ni pedir recarga a mitad. Además responde rápido cuando abres la ventilación inferior para recuperar los 220 °C tras voltear. Si trae piezas grandes, conviene romper alguna para rellenar la cámara de fuego a media altura sin huecos. El aroma aquí es secundario: la sartén aísla la comida del humo y lo que se busca es un fuego estable.

mikamado.es/accesorios/jealous-devil-quebracho-lump-charcoal

Petromax Sartén de Fuego FP35 de Hierro Fundido 35 cm con Asas

Una sartén de fuego de hierro fundido de 35 cm con dos asas cortas es el formato que pide el tabaka en un kamado: sin mango largo, cabe centrada en la rejilla del Large y la tapa cierra sin tocar nada. Los 35 cm dan sitio a un picantón de 500 g aplanado más el anillo libre donde se acumula la grasa que suelta la piel, y el grosor del hierro es lo que evita que la sartén se enfríe al recibir el ave. Al terminar, la grasa que ha quedado en ella es la base de la salsa de ajo, y la sartén vacía tuesta los panes planos. Las asas se ponen tan calientes como el fondo: guante grueso obligatorio para moverla.

mikamado.es/accesorios/petromax-skillet-fp35

Lodge L8SK3: sartén de hierro fundido presazonada de 26 cm

En esta receta la Lodge no fríe nada: hace de peso. Sus 26 cm de diámetro entran dentro de la FP35 de 35 cm dejando un anillo libre, cosa que una plancha cuadrada de 28 cm no consigue porque su diagonal supera los 39 cm y se quedaría sobre las asas. Al ser de hierro fundido pesa lo suficiente para aplanar el picantón y obligar a que toda la piel toque el metal, y al precalentarla en el kamado junto a la sartén grande cocina el ave también desde arriba en vez de robarle calor. Fuera del tabaka es una sartén de uso diario que aguanta la brasa directa sin problema.

mikamado.es/accesorios/lodge-sarten-hierro-fundido-26cm

DOQAUS termómetro instantáneo de sonda plegable, lectura en 3 s

Aquí no hay sonda que dejar dentro: el ave está prensada bajo otra sartén y la única lectura posible es puntual, al voltear y al final. Un termómetro instantáneo plegable como el DOQAUS da la cifra en unos tres segundos, según el fabricante, que es lo que se tarda en pinchar la pechuga de lado y sacar la mano de encima de una sartén a 220 °C. La regla es 74 °C en lo más grueso de la pechuga y más de 80 °C en el contramuslo, y en un picantón las dos zonas están a un palmo, así que se miden en la misma apertura de tapa. La sonda plegada cabe en el bolsillo del delantal.

mikamado.es/accesorios/doqaus-termometro-instantaneo-plegable

Receta completa en: mikamado.es/recetas/pollo-tabaka-georgiano-kamado

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