

SELLADO + INDIRECTO · MEDIO

Presas ibéricas reverse-sear al kamado, rosada a 63 °C

Presas ibéricas de 700 g, rosada a 63 °C, como la hago en mi Big Green Egg Large: indirecta a 115 °C sobre deflector hasta 56 °C, sellado directo de tres minutos y un adobo de pimentón de la Vera en mortero que va al final.



PREPARACIÓN	COCCIÓN	COMENSALES	TEMPERATURA
20 min	60 min	4	115 °C

Ingredientes

- 1 ud presa ibérica de bellota o cebo de campo, entera, de 600-800 g
- 10 g sal gruesa
- 2 cda pimentón de la Vera (una dulce, una agridulce)
- 1 cda comino en grano
- 2 ud dientes de ajo
- 0.5 cda pimienta negra en grano
- 1 cda orégano seco
- 4 cda aceite de oliva virgen extra
- 1 cda vinagre de Jerez
- 1 puñado perejil fresco picado y escamas de sal, para servir

Pasos

1 SALAR UNA HORA ANTES

Saca la presa de la nevera una hora antes, sécala con papel y sálala por las dos caras con la sal gruesa. Déjala destapada sobre una rejilla: la sal se disuelve, vuelve a entrar y la superficie se seca, que es lo que luego permite que el sellado dore en lugar de hervir. No recortes la grasa exterior; se funde durante la fase indirecta y protege la carne.

2 ENCENDER EL EGG EN INDIRECTO

Llena el cestillo del Big Green Egg Large con carbón de quebracho blanco de Jealous Devil hasta la línea donde el cestillo se une con el anillo de fuego, sin subir más, y enciende en un solo punto. Con la llama prendida, coloca el ConvEGGtor con las patas hacia arriba, la rejilla encima, y cierra el domo. Ventilación inferior a un dedo y chimenea entreabierto hasta estabilizar 110-120 °C; espera a que el humo salga limpio antes de meter la carne.

3 HACER EL ADOBO EN EL MORTERO

Pela los ajos y machácalos en el mortero con el comino, la pimienta y una pizca de sal hasta obtener una pasta; un mortero de mármol pesado como el H&H de 18 cm mantiene los granos dentro en lugar de escupirlos. Añade el pimentón y el orégano, y liga con el aceite y el vinagre de Jerez en hilo. Resérvalo a temperatura ambiente: se aplica al final, después del sellado, nunca antes.

4 COCCIÓN INDIRECTA HASTA 55-57 °C

Coloca la presa en el centro de la rejilla, con la grasa hacia arriba, y cierra el domo. A 110-120 °C una pieza de 700 g tarda entre 35 y 50 minutos. A los 30 minutos abre, pincha desde el lateral hacia el centro con el termómetro instantáneo DOQAUS, lee y cierra enseguida; repite cada 5-8 minutos. Retírala a una tabla en cuanto marque 55-57 °C en el punto más grueso.

5 QUITAR EL DEFLECTOR Y SUBIR A 250 °C

Tapa la presa holgadamente con papel de aluminio. Con guantes de barbacoa, saca la rejilla y el ConvEGGtor, vuelve a poner la rejilla y abre del todo la ventilación inferior y la chimenea. Mientras el domo del Egg sube a 250-275 °C con el carbón ya encendido, seca con papel la superficie de la presa: cualquier humedad roba calor al sellado y retrasa la costra.

6 SELLAR CON BURPING

Antes de abrir por encima de 250 °C, haz burping: levanta la tapa cinco centímetros, espera tres segundos y abre del todo. Presa sobre la parrilla, tapa, 60-90 segundos por cara, más una segunda vuelta corta de 30-45 segundos por cara: 3-4 minutos en total. Pincha con el DOQAUS: entre 63 y 65 °C está en el punto rosado que elijo para ibérico. Si la prefieres hecha, no alargues el sellado: sácala del indirecto a 63-65 °C y sella igual; llegará a 71 °C.

7 UNTAR EL ADOBO Y REPOSAR

Pasa la presa a la tabla y, con la carne aún chisporroteando, cúbreala con el adobo del mortero por las dos caras usando el dorso de una cuchara. El calor residual funde el aceite y abre el pimentón sin tostarlo, que es lo que lo dejaría amargo. Tapa con papel de aluminio sin apretar y reposa cinco minutos: la temperatura interna sube uno o dos grados y el jugo se asienta.

8 CORTAR A CONTRAFIBRA

Mira la dirección de las fibras, que en la presa cruzan la pieza en diagonal, y corta perpendicular a ellas en lonchas de un centímetro con un cuchillo largo y afilado. El centro debe estar rosado y húmedo, no rojo ni gris. Sirve sobre la misma tabla, con el adobo que haya escurrido por encima, unas escamas de sal y el perejil picado.

Consejos del editor

- Los 63-65 °C son una elección para presa ibérica de bellota o cebo de campo con origen claro; con presa de cerdo blanco o de procedencia dudosa, lleva la pieza a 71 °C sin dudarlo: pierdes algo de jugo, no la receta.
- No intentes dejar una sonda fija clavada: la presa mide 3-4 cm en su punto más grueso y la punta asomaría por el otro lado, leyendo aire caliente. Entra de lado con el termómetro instantáneo y saca la mano; el DOQAUS no se queda dentro con la tapa cerrada.
- Si la presa viene envasada al vacío, ábrela la víspera y déjala destapada en la nevera sobre una rejilla: la superficie seca se sella mejor y el olor a envasado se disipa.
- El adobo admite variantes sin perder el sentido: media cucharadita de pimentón picante en lugar de agri dulce, o ralladura de limón añadida al final. Lo que no cambia es el momento: siempre después del sellado, nunca sobre la brasa directa.

El equipo de esta receta

Big Green Egg Large

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

Jealous Devil 100% Quebracho Blanco carbón lump 15.8 kg

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

Big Green Egg ConvEGGtor plate setter (Large)

mikamado.es/accesorios/bge-conveggtor-large

DOQAUS termómetro instantáneo de sonda plegable, lectura en 3 s

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

H&H Mortaio: mortero de mármol blanco de 18 cm con su mano

mikamado.es/accesorios/hh-mortero-marmol-blanco-18cm

Receta completa en: mikamado.es/recetas/presa-iberica-reverse-sear-kamado

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