SELLADO + INDIRECTO · MEDIO

Presa ibérica reverse-sear al kamado, rosada a 63 °C

Presa ibérica 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
- **2 cdta** pimentón de la Vera (una dulce, una agridulce)
- **2 ud** dientes de ajo
- **1 cdta** orégano seco
- **1 cda** vinagre de Jerez
- **10 g** sal gruesa
- **1 cdta** comino en grano
- **0.5 cdta** pimienta negra en grano
- **4 cda** aceite de oliva virgen extra
- **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 entreabierta 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 unos cinco 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, cúbrela 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 agridulce, 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

Es el kamado en el que hago esta presa, así que hablo de lo que veo en mi patio: el Large tiene parrilla de 46 cm, espacio sobrado para una presa de 800 g con rejilla libre alrededor para apartarla si una cara dora demasiado rápido. Lo que importa en un reverse-sear es que el mismo aparato haga dos cosas seguidas: sostener 110-120 °C con el deflector durante cuarenta minutos y subir a 250-275 °C en cuanto lo quitas y abres las ventilaciones. La cerámica gruesa y las dos ventilaciones del Egg lo permiten sin recargar carbón. La técnica vale igual para cualquier kamado de cerámica de tamaño parecido; cambian el deflector y los tiempos de subida.

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

Jealous Devil 100% Quebracho Blanco carbón lump 15.8 kg

El quebracho blanco es una madera muy densa y su carbón en trozos grandes arde despacio y con poca llama, que es lo que pide un reverse-sear: en la fase indirecta, con las ventilaciones casi cerradas, un carbón ligero se apagaría o daría picos de temperatura; un carbón tan denso como el de Jealous Devil debería mantener un lecho compacto y llegar con brasa viva al sellado a 250 °C sin recargar. El saco de 15,8 kg es grande para quien hace una presa al mes, y tiene sentido para quien enciende el kamado cada fin de semana. Es madera dura sin resina, así que no aporta un humo resinoso que compita con el pimentón de la Vera del adobo.

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

Big Green Egg ConvEGGtor plate setter (Large)

Es el deflector oficial del Egg Large y encaja en su anillo de fuego sin adaptadores, algo que conviene comprobar con cualquier deflector genérico. Con las patas hacia arriba sostiene la rejilla estándar y convierte la brasa en horno de convección: bloquea la radiación directa y deja pasar solo aire caliente, que es lo que mantiene la presa a 110-120 °C sin que la cara inferior se tueste antes de tiempo. Es cerámica, así que acumula calor y hay que sacarlo con guantes para la fase de sellado. Para otros kamados, el deflector del fabricante correspondiente cumple la misma función; el ConvEGGtor no es intercambiable.

mikamado.es/accesorios/bge-convegg tor-large

DOQAUS termómetro instantáneo de sonda plegable, lectura en 3 s

La presa es demasiado fina para una sonda fija de cable: la punta asomaría por el otro lado y leería aire caliente. Un instantáneo plegable como el DOQAUS es la herramienta adecuada: entra de lado, el fabricante indica lectura en 3 segundos, y la tapa del kamado está abierta el menor tiempo posible. Se usa a los 30 minutos de indirecto y luego cada 5-8, y otra vez tras el sellado para confirmar los 63-65 °C, que es donde una diferencia de tres grados cambia el plato. No se deja dentro del kamado con la tapa cerrada: no está hecho para eso, y es el accesorio que más veces se usa en esta receta.

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

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

El adobo de esta receta se hace machacando, no batiendo: el ajo y el comino en grano tienen que romperse hasta pasta para que el pimentón y el aceite los liguen. Un mortero de mármol de 18 cm como el de H&H tiene el peso y la superficie rugosa que eso requiere; los de cerámica ligera bailan sobre la encimera y los granos saltan fuera. El diámetro sobra para las cantidades de una presa y se queda corto si quieres hacer romesco para ocho. Se limpia con agua caliente y un cepillo, sin jabón. Es la herramienta que convierte el adobo en una pasta que se agarra a la carne caliente en lugar de resbalar.

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.