DIRECTO · FÁCIL

Provolone a la brasa al kamado con tomate, orégano y AOVE, en sartén de hierro

Provoleta argentina al directo: una rueda de provolone en sartén de hierro a 230 °C hasta lograr costra dorada y centro fundido. Tomate, orégano, AOVE y pan. Entrante en 12 minutos. 4 raciones.



PREPARACIÓN	COCCIÓN	COMENSALES	TEMPERATURA
10 min	**12 min**	**4**	**230 °C**

Ingredientes

- **400 g** provolone curado en una rueda de 1,5-2 cm de grosor (tipo provoleta)
- **2 cdita** orégano seco (para espolvorear en caliente)
- **1 pizca** guindilla en copos o pimentón (opcional)
- **1 ud** barra de pan rústico para tostar y mojar
- **1 puñado** hojas de orégano fresco o perejil para terminar (opcional)
- **2 ud** tomates maduros pequeños, sin semillas y picados (concassé)
- **4 cda** aceite de oliva virgen extra (al final, en crudo)
- **1 pizca** pimienta negra recién molida
- **2 ud** tacos pequeños de leña de olivo (para el velo de humo)

Pasos

1 ESTABILIZAR EL KAMADO AL DIRECTO A 230 °C

Enciende el carbón y monta el kamado al directo, sin deflector: aquí queremos calor radiante de la brasa para dorar la base del queso. Abre las válvulas y estabiliza la cámara a 230 °C; tarda unos 15-20 minutos en asentarse. No empieces hasta que la temperatura aguante clavada, porque la provoleta es cuestión de minutos y no perdona un kamado frío.

2 PRECALENTAR LA SARTÉN DE HIERRO VACÍA

Mete la sartén de hierro fundido vacía al centro de la rejilla y precaliéntala con la tapa cerrada cinco minutos. Tiene que estar bien caliente antes de que entre el queso: esa masa térmica es la que sella la base del provolone al contacto y forma la costra. Si echas el queso en una sartén fría, se pega y se funde sin dorar por abajo.

3 COLOCAR LA RUEDA DE PROVOLONE

Sin engrasar (el provolone suelta grasa de sobra), coloca la rueda de queso en el centro de la sartén caliente. Oirás un chisporroteo inmediato: es la base sellándose. No la muevas ni la pinches durante los primeros minutos; necesita reposar en contacto para que se forme la costra dorada que la sostendrá entera al sacarla.

4 FUNDIR CON LA TAPA CERRADA Y AÑADIR EL OLIVO

Cierra la tapa para que el calor envolvente funda el centro por arriba mientras la sartén dora por abajo. A los 5-6 minutos, cuando el queso empieza a ablandarse, echa los dos tacos de olivo sobre la brasa y vuelve a cerrar: el humo suave se posa en los últimos minutos. No abras la tapa por curiosidad, pierdes calor y humo de golpe.

5 CAZAR EL PUNTO: COSTRA DORADA, CENTRO TEMBLOROSO

A los 8-10 minutos comprueba: la superficie debe estar burbujeante y brillante, y al ladear la sartén con guantes el queso tiembla como flan pero conserva su forma. Levanta un borde con una espátula: la base debe estar dorada, no negra. Ese es el punto. Si esperas a que se desparrame del todo, has pasado de provoleta a charco de queso y aceite separado.

6 VESTIR Y SERVIR EN LA SARTÉN

Saca la sartén con guantes y, sin trasvasar, corona el queso de inmediato con el tomate picado, espolvorea el orégano seco en caliente para que libere su aroma, riega con AOVE crudo y añade guindilla y pimienta. Lleva la sartén directa a la mesa con el pan rústico tostado al lado. Se come al momento, mojando pan en el queso fundido y el aceite aromatizado antes de que cuaje.

Consejos del editor

- El punto de retirada lo es todo. Una provoleta perfecta se saca cuando tiembla como flan y la base está dorada, no cuando se ha derretido del todo. Pasado ese punto la grasa del queso se separa, el provolone pierde su estructura y acabas con un charco aceitoso en vez de una rueda cremosa que se sostiene. Mejor un grado de menos: el calor residual de la sartén de hierro lo sigue fundiendo camino de la mesa, así que sácalo cuando aún conserve forma.
- Elige el queso adecuado: provolone curado, no el fresco. La provoleta argentina usa un provolone madurado, más seco y firme que el provolone fresco italiano, y por eso aguanta el calor sin desparramarse: funde por dentro pero conserva una pared exterior. Si solo encuentras provolone joven o muy húmedo, refrigéralo bien firme antes y métele menos tiempo, porque suelta más agua y se deshace antes. Un buen sustituto es una rueda de queso semicurado tipo provolone o incluso un scamorza, que también forman costra.
- Con el lácteo, poco humo y suave. El provolone absorbe humo como una esponja, así que el olivo va en dosis mínima —dos tacos pequeños— y solo en los últimos minutos. Olvídate de las maderas fuertes: hickory, mezquite o encina dejan un amargor fenólico que tapa el queso y lo vuelve acre. El olivo, el manzano o el cerezo son las

maderas dulces que acompañan al lácteo sin pelear con él. Si dudas, quédate corto: un velo que se intuya siempre gana a una provoleta que sabe a ceniza.

El equipo de esta receta

Big Green Egg Large

El kamado es lo que hace especial esta provoleta: al directo a 230 °C la cerámica devuelve un calor radiante intenso que dora la base de la sartén en minutos, mientras la tapa cerrada funde el centro del queso por convección sin que se desparrame. El Large tiene el espacio justo para la sartén y el pan tostándose a la vez, y estabiliza la temperatura sin oscilar, algo clave en una receta que se cocina en doce minutos y no perdona un fuego inestable.

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

Smokey Olive Wood Tacos de Madera de Olivo 1.5 kg

Los tacos de olivo son la madera dulce ideal para el queso: un humo suave y mediterráneo, limpio, que se posa de fondo sin amargar el lácteo. Para esta provoleta bastan dos tacos pequeños al final de la cocción, así que un saco de 1,5 kg te da para incontables entrantes. Es el matiz de la Costa Blanca que convierte una provoleta de plancha en una de kamado, con un aroma a olivo que ningún horno de cocina puede replicar.

mikamado.es/accesorios/smokey-olive-wood-olive-chunks-1-5kg

TODOBRASA Carbón Marabú Premium Ecológico 10 kg

mikamado.es/accesorios/todobrasa-marabu-premium-10kg

Petromax Sartén FP20 de Hierro Fundido 20 cm con Mango

La sartén de hierro de 20 cm es el molde perfecto para una provoleta individual: su masa térmica sella la base del provolone al contacto y forma la costra dorada de Maillard que sostiene la rueda entera. Precalentada vacía a 230 °C, dora por abajo mientras el calor del kamado funde por arriba, y su mango largo te deja llevarla del fuego a la mesa sin trasvasar el queso, que se come recién fundido en la propia sartén.

mikamado.es/accesorios/petromax-skillet-fp20-mango

Lodge L8SK3: sartén de hierro fundido presazonada de 26 cm

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

Receta completa en: mikamado.es/recetas/provolone-a-la-brasa-kamado

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