AHUMADO · MEDIO

Queso ahumado en frío al kamado con tubo de pellets, sin encender el carbón

El kamado cerrado, frío y sin una brasa de carbón: solo un tubo de pellets de manzano ardiendo sin llama y tres quesos que toman humo durante horas mientras la cúpula se queda por debajo de 25 °C.



PREPARACIÓN	COCCIÓN	COMENSALES	TEMPERATURA
30 min	180 min	8	20 °C

Ingredientes

- **400 g** manchego semicurado, en cuña de unos 3 cm de grosor
- **300 g** mozzarella en bloque (la de pizza, no la fresca en salmuera)
- **1 ud** hoja de papel de horno, si la rejilla guarda restos de grasa
- **1 ud** pan de pueblo o de hogaza, para servir
- **100 g** nueces peladas
- **400 g** gouda joven en bloque, sin la cera (retírala si la trae)
- **1 ud** tubo lleno de pellets de manzano 100 % de 6 mm, secos
- **1 ud** rollo de film transparente o papel encerado, para envasar
- **150 g** dulce de membrillo
- **2 cda** miel de romero

Pasos

1 ELEGIR LA MAÑANA Y MEDIR

Esta receta empieza con un termómetro, no con fuego. Coloca una de las dos sondas del CIRYCASE sobre la rejilla del kamado cerrado, como sonda de ambiente, y espera cinco minutos: si marca por debajo de 20 °C, hay margen; entre 20 y 25 °C se puede, con vigilancia; por encima de 25 °C, no es el día. En la Costa Blanca eso significa mañanas de otoño, invierno o primavera temprana, y a primera hora. Programa el temporizador del termómetro a 30 minutos.

2 SECAR EL QUESO

Saca los quesos de la nevera 30-60 minutos antes y déjalos destapados sobre una rejilla de cocina en un sitio fresco. Un queso frío metido en una cámara con humo condensa agua en la superficie, y esa película húmeda atrapa el humo de forma irregular y amarga. Corta el gouda y la mozzarella en bloques de 3-4 cm de grosor; al manchego, en cuña, quítale la corteza si es de parafina o plástico, que ni toma humo ni se come. Seca todo con papel de cocina justo antes de entrar.

3 PREPARAR LA CÁMARA SIN CARBÓN

Retira la ceniza del cestillo y deja la parrilla del carbón vacía: en esta receta no entra ni una briqueta. Coloca la rejilla de cocción limpia; si guarda grasa de otro asado, pon bajo cada queso un trozo de papel de horno de su tamaño, sin cubrir la rejilla entera, que cortaría el paso del humo por debajo. Abre la ventilación inferior del Kamado Bono un centímetro y la superior a la mitad: sin fuego, ese tiro pequeño basta para que el humo circule en lugar de estancarse.

4 CARGAR Y PRENDER EL TUBO

Llena el tubo Naisfei con los pellets de manzano hasta arriba y dale unos golpes para que asienten. Apunta con la antorcha Campingaz al extremo abierto durante 45-60 segundos, hasta que los primeros pellets ardan con llama viva. Deja el tubo de pie sobre una superficie no inflamable, fuera del kamado, llameando 10 minutos: la brasa necesita ese tiempo para asentarse y no apagarse al entrar en la cámara.

5 APAGAR LA LLAMA ANTES DE ENTRAR

Sopla la llama hasta que desaparezca y comprueba que el extremo queda con brasa roja y humo fino, sin fuego. Este paso separa el humo frío del queso fundido: un tubo con llama dentro de la cerámica es una fuente de calor real, y la cerámica lo guarda. Cógelo con guante o pinzas, que el acero quema, y túmbalo en el fondo del kamado, sobre la parrilla vacía del carbón y hacia un lado, lejos de la vertical del queso. Cierra la cúpula y mira que el humo salga arriba.

6 COLOCAR EL QUESO Y CERRAR

Reparte los quesos sobre la rejilla limpia con al menos 3 cm entre piezas, para que el humo bañe todas las caras, y deja la sonda de ambiente del CIRYCASE a la altura del queso, sin tocarlo. Cierra la cúpula. En los primeros 10 minutos el humo debe salir fino y azulado por la ventilación superior; si sale blanco y denso, abre un poco más la inferior para dar aire al tubo y espera a que aclare.

7 VIGILAR CADA 30 MINUTOS

Cada vez que suene el temporizador, mira dos cosas sin abrir: la sonda de ambiente y el color del humo que sale arriba. Por encima de 25 °C, abre la cúpula del todo, deja que la cámara vuelva a la temperatura del aire y cierra. Si el humo se corta, saca el tubo con guante o pinzas: rellénalo si los pellets se han consumido, préndelo con la antorcha y repite el paso de la llama fuera del kamado. A la hora, da la vuelta a cada pieza con manos limpias.

8 RETIRAR POR TIEMPOS

La mozzarella sale a las 2 horas: es la más blanda y la que antes se satura. El gouda y el manchego aguantan entre 2 horas y media y 3, según lo intenso que se quiera el resultado. El color guía tanto como el reloj: un tono dorado uniforme, sin manchas oscuras. Pasa los quesos a una rejilla de cocina y déjalos al aire, en un lugar fresco, 1 hora, para que la superficie seque y pierda el punto acre.

9 ENVASAR Y REPOSAR

Envuelve cada pieza por separado en film transparente o papel encerado, bien pegado y sin bolsas de aire, etiqueta con la fecha y guárdala en la nevera. El queso necesita varios días de reposo para que el humo de la superficie migre hacia dentro; abrirlo el mismo día solo enseña la capa amarga. Para servir, sácalo 30 minutos antes, córtalo fino y ponlo con el pan, el membrillo, las nueces y un hilo de miel.

Consejos del editor

- Empieza con el gouda joven si es la primera vez: es el más fácil de encontrar en cualquier supermercado, el de textura más tolerante y el que mejor enseña la diferencia entre 2 y 3 horas de humo.
- Pellets secos o nada: un pellet que ha cogido humedad se hincha, arde mal y da humo blanco. Guarda la bolsa de BBQ-Toro cerrada y dentro de casa, no junto al kamado.
- No abras la cúpula para mirar fuera de los controles de cada 30 minutos: cada apertura vacía la cámara de humo y hay que esperar a que se vuelva a llenar antes de que el queso siga tomando sabor.
- Sal gorda en una bandeja o un salmón ya curado admiten el mismo tubo y la misma cámara fría; la mantequilla también, pero con la cámara por debajo de 20 °C y menos tiempo, porque se ablanda mucho antes que el queso.
- Por qué 25 °C y no 30: por encima de 30 °C la grasa del queso suda, y esta receta trabaja con 25 °C de objetivo para tener margen; por eso abre la cúpula en cuanto la sonda los pasa. Montaje, calendario mes a mes en la Costa Blanca y seguridad con pescado, en la guía de ahumado en frío.

El equipo de esta receta

Kamado Bono Media 51 cm

Un kamado de 51 cm de parrilla es la cámara que esta receta necesita: espacio para tres quesos separados sin que se toquen y volumen suficiente para que el humo del tubo se reparta en lugar de concentrarse en una sola pieza. El Kamado Bono Media aporta aquí lo que aporta cualquier cerámica gruesa, pero al revés de lo habitual: trabaja como recipiente estanco, no como acumulador de calor. Las juntas y la cúpula pesada cierran la cámara, y las dos ventilaciones permiten regular un tiro mínimo para que el humo circule sin que entre aire caliente de fuera. Es, además, un kamado que hoy se puede comprar, y el formato mediano encaja con quien quiere ahumar sin dedicar un aparato grande a tres bloques de queso.

mikamado.es/kamados/kamado-bono-media-51

BBQ-Toro pellets de manzano 100 % para ahumar, 1 kg (6 mm)

Los pellets de 6 mm son el formato que un tubo como el Naisfei admite bien: arden encadenados, un pellet prende al siguiente, y dan humo continuo sin trozos que se apaguen o llameen de golpe como haría una astilla. Que sean de manzano 100 %, sin mezcla con maderas de relleno, importa en un lácteo: el humo de frutal es suave y dulce, y no se impone sobre un queso joven como lo haría el de roble o nogal. La bolsa de 1 kg da para varias sesiones de tubo, con la condición de guardarla cerrada y seca: un pellet con humedad se hincha, arde mal y produce el humo blanco que amarga el queso.

mikamado.es/accesorios/bbq-toro-pellets-manzana-1kg

Naisfei Tubo Ahumador de Humo Frío 15 cm, Acero Inox 304

El tubo es la pieza que hace posible la receta. Es un cilindro perforado de acero inoxidable 304 de 15 cm que se llena de pellets, se prende por un extremo y arde sin llama, soltando humo por toda la superficie perforada. Al no depender del carbón, funciona en un kamado apagado, que es justo lo que exige el humo frío. La longitud de 15 cm encaja en una cámara mediana como la del Bono de 51 cm cabe tumbado sobre la parrilla del carbón sin tocar las paredes. El acero inoxidable 304 se limpia con un cepillo una vez frío y no aporta sabores al humo. De todos los accesorios que intervienen en esta receta, es el que más [illegible] y el que [illegible] un cepillo y un rato de cuidado.

mikamado.es/accesorios/naisfei-tubo-ahumador-humo-frio-15cm

Campingaz — Antorcha de gas para encender carbón

Prender un tubo de pellets con cerillas o pastillas de encendido es lento y deja residuos que acaban en el humo; una antorcha de gas lo resuelve en menos de un minuto apuntando a los pellets del extremo abierto. La Campingaz da una llama dirigida y permite mantener la mano lejos del tubo mientras prende. En esta receta se usa dos veces si hace falta: en el encendido inicial y para reavivar el tubo si el humo se corta a mitad de sesión. Es la misma antorcha que sirve para encender el carbón en cualquier receta con brasa, así que no es una compra exclusiva del humo frío. Se guarda lejos [illegible] y [illegible] [illegible].

mikamado.es/accesorios/campingaz-antorcha-gas-encendido-carbon

CIRYCASE Termómetro de Dos Sondas de 16,3 cm con Temporizador

En el humo frío el termómetro no mide el alimento, mide la cámara, y por eso se usa una de las dos sondas del CIRYCASE como sonda de ambiente, colocada sobre la rejilla a la altura del queso. Es la única forma honesta de saber si la cúpula se mantiene por debajo de 25 °C: las agujas de cúpula están pensadas para temperaturas de cocción, no para leer 20 °C con precisión. El temporizador integrado marca los controles cada 30 minutos, que es el ritmo con el que se comprueba el color del humo y la lectura. La segunda sonda queda libre para el aire exterior, útil para ver cuánto margen queda cuando la mañana empieza a calentar.

mikamado.es/accesorios/cirycase-termometro-doble-sonda

Receta completa en: mikamado.es/recetas/queso-ahumado-humo-frio-kamado

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