INDIRECTO · FÁCIL

Rape en papillote con hinojo y naranja al kamado

Veinticinco minutos, un paquete de papel cerrado y poco más: el rape se cuece en el vapor de su propio jugo sobre una cama de hinojo, con rodajas de naranja encima. Se abre en la mesa y huele a invierno.



PREPARACIÓN	COCCIÓN	COMENSALES	TEMPERATURA
15 min	**25 min**	**4**	**195 °C**

Ingredientes

- **800 g** cola de rape limpia de piel y telilla (4 medallones de unos 200 g)
- **2 ud** naranjas de mesa (una en rodajas, otra para el zumo)
- **2 ud** dientes de ajo laminados
- **4 cda** aceite de oliva virgen extra
- **4 ud** ramitas de tomillo fresco
- **1 cdta** sal en escamas
- **2 ud** bulbos de hinojo, con sus plumas verdes
- **1 ud** cebolleta tierna en juliana fina
- **60 ml** vino blanco seco
- **1 cdta** semillas de hinojo ligeramente machacadas
- **8 ud** granos de pimienta rosa
- **1 pizca** pimienta negra recién molida

Pasos

1 MONTAR LA INDIRECTA

Enciende el kamado con el carbón en un montón central y coloca el Big Green Egg ConvEGGtor plate setter (Large) con las patas hacia arriba, la parrilla encima. Estabiliza la cúpula en 195 °C durante al menos 15 minutos: la cerámica tiene que estar caliente de verdad, no solo el aire. Si quieres el aroma ahumado en el papel, añade ahora un trozo pequeño de leña de naranjo.

2 LIMPIAR EL RAPE

Pide la cola de rape limpia de piel y, sobre todo, de la telilla azulada que la envuelve: si queda, se contrae con el calor y curva el medallón. Córtala en cuatro medallones de unos 200 g, sécalos bien con papel de cocina y sálalos por las dos caras. Déjalos 10 minutos a temperatura ambiente mientras preparas el resto.

3 LAMINAR EL HINOJO

Retira las capas exteriores duras del hinojo y córtalo en láminas de 2-3 mm con mandolina o con el cuchillo bien afilado; más gruesas no se hacen en 25 minutos. Añade la cebolleta en juliana, el ajo laminado, las semillas de hinojo, dos cucharadas de aceite y la ralladura de media naranja. Mezcla con las manos y salpimienta.

4 CORTAR LA NARANJA

Lava una naranja y córtala en rodajas de unos 5 mm sin pelarla: la piel aguanta el calor y perfuma sin deshacerse en el jugo. Exprime la segunda naranja y mézclala con el vino blanco y el aceite restante; esa será toda la humedad que entre en el paquete. Reserva las plumas verdes del hinojo, que se añaden crudas al final.

5 ARMAR EL PAPILLOTE

Corta cuatro hojas de papel de horno de unos 40 cm. Reparte el hinojo en el centro de cada una formando una cama de dos dedos, apoya encima el medallón de rape, cubre con dos rodajas de naranja, unos granos de pimienta rosa y una ramita de tomillo. Riega con dos cucharadas de la mezcla de vino y cierra doblando los bordes sobre sí mismos varias veces, sin apretar contra el pescado: el vapor necesita sitio.

6 VEINTICINCO MINUTOS CERRADOS

Coloca los cuatro paquetes sobre la parrilla con la Weber Pinza Precision 46 cm, separados entre sí, y cierra la tapa. De 20 a 25 minutos a 195 °C y ni una sola apertura: cada vez que levantas la tapa pierdes temperatura y el papel se desinfla. Hacia el minuto quince los verás hinchados como globos, que es la señal de que dentro hay vapor trabajando.

7 COMPROBAR EL CORAZÓN

A los 20 minutos, clava el Lavatools Javelin PRO Duo atravesando el papel por la parte más gruesa del medallón. Busca 52-54 °C: el rape queda terso y jugoso, todavía nacarado en el centro. Si marca 48 °C, tapa el agujero con un pellizco del propio papel y dale 3-4 minutos más. Por encima de 60 °C la carne se vuelve algodonosa.

8 ABRIR EN LA MESA

Saca los paquetes y déjalos reposar 3 minutos cerrados: el calor residual termina el trabajo. Llévalos enteros sobre la Boska Amigo L Tabla de Servir Haya 51 cm y ábrelos delante de los comensales, rasgando el papel en cruz; el golpe de vapor con naranja e hinojo es media receta. Remata con las plumas verdes de hinojo y un hilo de aceite crudo.

Consejos del editor

- La telilla del rape es innegociable: esa membrana azulada que envuelve la cola se encoge con el calor y deja el medallón curvado y correoso por fuera, así que retírala entera antes de cortar.
- Usa papel de horno y no aluminio: con naranja y vino de por medio es mejor evitar el contacto prolongado del ácido con el metal, y además el papel se hincha a la vista y te confirma desde fuera que el paquete está trabajando.

- Si el hinojo te sale más grueso de 3 mm, dale un salteado rápido de un par de minutos antes de montar el paquete; en 25 minutos de papillote no llega a ablandar y se queda crujiente bajo el pescado.
- Un solo trozo pequeño de leña de naranjo es suficiente, porque el humo solo perfuma la cara exterior del papel; si cargas la brasa de leña acabarás con hollín y con un paquete que sabe a ceniza al abrirlo.

El equipo de esta receta

Big Green Egg Large
mikamado.es/kamados/big-green-egg-large

Carboext Carbón 100% de Encina en Trozos, Saco de 15 kg
mikamado.es/accesorios/carboext-encina-15kg

Onlyfire GCG-8552 Sistema de Cocción (2 parrillas + rack + 2 deflectores) para Kamado Large
mikamado.es/accesorios/onlyfire-gcg8552-sistema-coccion

Weber Pinza Precision 46 cm (6760)
mikamado.es/accesorios/weber-pinza-precision-46

Boska Amigo L Tabla de Servir Haya 51 cm
El final de esta receta ocurre en la mesa: los cuatro paquetes viajan cerrados desde la parrilla y se rasgan delante de los comensales, que es cuando sale de golpe el aroma a naranja y tomillo. Los 51 cm de la tabla de servir Boska Amigo L dan sitio a los cuatro sin amontonarlos, y la haya aguanta el papel recién salido a 195 °C sin que nadie tenga que buscar un salvamanteles.

mikamado.es/accesorios/boska-amigo-l-haya

Receta completa en: mikamado.es/recetas/rape-papillote-hinojo-naranja-kamado

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