INDIRECTO · AVANZADO

Salmón ahumado al guajillo, indirecta baja

Lomo de salmón 900 g, 24 horas en curado seco con sal Maldon, azúcar moreno, guajillo molido y eneldo. Ahumado a 130 °C con manzano y cerezo. Textura sedosa y costra picante.



PREPARACIÓN	COCCIÓN	COMENSALES	TEMPERATURA
1440 min	**90 min**	**6**	**130 °C**

Ingredientes

- **1 ud** lomo de salmón fresco con piel (800 g - 1 kg)
- **80 g** azúcar moreno
- **1 manojo** eneldo fresco picado
- **1 trozo** leña de cerezo (chunk)
- **1 pizca** pimienta negra recién molida
- **100 g** sal en escamas Maldon
- **2 cda** chile guajillo molido (importado de México)
- **2 trozos** leña de manzano (chunks, no astillas)
- **2 cda** aceite de oliva virgen extra DOP (Comunidad Valenciana)

Pasos

1 MEZCLAR EL CURADO

En un cuenco mezcla sal Maldon, azúcar moreno, guajillo molido y eneldo picado hasta integrar. La proporción es aproximadamente 55% sal, 45% azúcar — el azúcar suaviza la agresividad de la sal y equilibra el picante del guajillo.

2 EMBARRAR EL SALMÓN

Comprueba que el salmón está libre de espinas (pinzas si hace falta). Coloca el lomo en una bandeja sobre una rejilla (importante: no en contacto directo con el plato, el agua que suelta tiene que escurrir). Embarra toda la mezcla por encima y por debajo, capa generosa y uniforme.

3 CURAR 24 H EN NEVERA

Cubre con film de cocina y refrigera 24 horas. A las 12 horas drena el agua acumulada en la bandeja y voltea el salmón. Pasadas las 24 horas, el lomo debe haber cambiado de color (más oscuro, casi traslúcido) y soltado bastante humedad.

4 LAVAR Y SECAR

Saca el salmón y lávalo bajo el grifo de agua fría unos 30 segundos por cara para eliminar el exceso de curado. Si no, el plato saldrá demasiado salado. Sécalo bien con papel de cocina — superficie completamente seca.

5 PELLICLE 2-4 HORAS

Coloca el salmón sobre una rejilla limpia y mételo en la nevera destapado durante 2 horas mínimo, 4 ideal. Se forma una capa pegajosa brillante (pellicle) que es la responsable de fijar el humo. Sin pellicle, no hay ahumado real.

6 ESTABILIZAR 130 °C

Enciende solo una zona del carbón (método Minion) y estabiliza el kamado a 130 °C indirectos con deflector. Cuando la cámara aguante 10 minutos sin moverse, añade los chunks de manzano y cerezo. Espera a que el humo sea limpio y azulado, no blanco denso.

7 AHUMAR A BAJA TEMPERATURA

Coloca el salmón sobre la rejilla con la piel hacia abajo. Clava la sonda en la zona más gruesa del lomo. Cocina hasta que la sonda marque 60 °C internos — entre 80 y 90 minutos. No abras la tapa, no añadas más madera durante el ahumado.

8 SONDA A 60 °C, SACAR

En cuanto la sonda marque 60 °C internos, saca el salmón con una pala ancha (mejor dos paletas o una pala de pescado — el lomo está frágil). No lo pinches con tenedor. La temperatura subirá unos 2-3 °C por carry-over durante el reposo.

9 REPOSO Y SERVIR

Reposo 10 minutos a temperatura ambiente. Pasa a tabla, corta en lonchas finas (sí, pelando el filete del cuchillo en diagonal). Sirve sobre pan tostado con queso fresco (tipo crema o cabra suave), un hilo de aceite DOP y pimienta recién molida. Sobras: en nevera envuelto en papel encerado, 3-4 días.

Consejos del editor

- El pellicle no es opcional ni un capricho. Es química: la superficie proteica seca crea sitios de unión para los compuestos del humo. Si saltas este paso, gastas leña sin transferir sabor — el salmón sale cocido al humo, no ahumado.
- Maderas suaves para pescado: manzano, cerezo, melocotonero, aliso. Maderas fuertes (mesquite, hickory, roble) están pensadas para vacuno y cerdo, sobre el salmón saben a ceniza. Si solo tienes hickory, usa solo un trozo pequeño y muy lejos de la pieza.
- 60 °C internos es el tope, no un mínimo. Pasar de ahí seca el salmón irreversiblemente y la textura sedosa se convierte en lonchas tiesas. Sin sonda, este plato es Russian roulette. Inkbird o Meater, lo que tengas.

- Tiempo de curado: 24 horas mínimo, 36 horas máximo. Menos de 24 y la sal no penetra; más de 36 y el salmón sale como un jamón salado. Si tienes piezas más finas (lomo de 600 g), reduce a 18 horas.
- Kamado bajo y constante. La cerámica del kamado mantiene 130 °C estables con un solo ajuste de válvulas — esto es justo donde brilla frente a un ahumador metálico. No toques las válvulas durante el ahumado; un cambio de 20 °C arriba o abajo arruina la curva.

El equipo de esta receta

Monolith Classic Pro 2.0
mikamado.es/kamados/monolith-classic-pro-2-cart

Weber Tacos de Manzano para Ahumar 1,5 kg
Tacos de manzano para el ahumado afrutado y suave del salmón curado.

mikamado.es/accesorios/weber-tacos-manzano-15kg

Kamado Joe Big Block XL carbón lump 9.1 kg
mikamado.es/accesorios/kamado-joe-big-block-xl-lump

MEATER Pro / 2 Plus Termómetro de Sonda Inalámbrica
mikamado.es/accesorios/meater-pro-2-plus

Receta completa en: mikamado.es/recetas/salmon-ahumado-guajillo

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