INDIRECTO · MEDIO

Samsa uzbeka de cordero al kamado, estilo tandyr

La samsa uzbeka se hornea en un tandyr de barro, y un kamado es cerámica gruesa con boca estrecha y calor radiante: la misma física. Aquí va sobre piedra, no pegada a la pared, con cordero picado a cuchillo y mucha cebolla.



PREPARACIÓN	COCCIÓN	COMENSALES	TEMPERATURA
60 min	**35 min**	**6**	**230 °C**

Ingredientes

- **500 g** harina de trigo común
- **10 g** sal para la masa
- **600 g** paletilla de cordero
- **500 g** cebolla
- **1 cdita** cilantro molido
- **1.5 cdita** sal para el relleno
- **2 cda** semillas de sésamo (o nigella)
- **280 ml** agua templada
- **120 g** mantequilla en pomada
- **100 g** grasa de cordero (o manteca de cerdo)
- **1.5 cdita** comino en grano (zira)
- **1 cdita** pimienta negra recién molida
- **1 ud** huevo para pincelar

Pasos

1 AMASAR Y REPOSAR

Mezcla la harina con la sal, añade el agua templada y amasa 8-10 minutos hasta obtener una masa lisa y más bien firme, parecida a la de un pan sin levadura. Bolea, cúbrela con film y déjala reposar 40 minutos a temperatura ambiente. El gluten se relaja durante ese rato y luego podrás estirarla muy fina sin que se encoja.

2 PICAR EL RELLENO

Pica el cordero a cuchillo en dados de cinco o seis milímetros y la grasa aún más menuda. Corta la cebolla en dados finos y mézclalo todo con el comino machacado en el mortero, el cilantro, la pimienta y la sal del relleno. No añadas agua ni aceite: la cebolla aportará todo el líquido. Guarda el cuenco en la nevera hasta el momento de rellenar.

3 LAMINAR LA MASA

Estira la masa en un rectángulo de dos o tres milímetros y reparte la mantequilla en pomada por toda la superficie con la mano o una espátula. Enróllala sin apretar del todo hasta formar un cilindro, estíralo con las manos hasta casi el doble de largo y déjalo 30 minutos en la nevera. Córtalo después en doce porciones iguales.

4 MONTAR EL KAMADO

Enciende el kamado para cocción indirecta, coloca el ConvEGGtor de Big Green Egg con las patas hacia arriba y encima la piedra de cordierita Navaris. Estabiliza la cúpula en 230 °C con la salida casi abierta y deja que la piedra acumule calor 30 minutos largos; con el termómetro infrarrojo de Ooni la superficie debe marcar entre 210 y 230 °C.

5 FORMAR LOS TRIÁNGULOS

Pon cada porción de pie, con la espiral mirando hacia arriba, y aplástala con la palma antes de estirarla en un disco de unos doce centímetros, algo más grueso en el centro. Coloca dos cucharadas colmadas de relleno, unos ochenta gramos, y cierra en triángulo llevando tres lados hacia el centro. Sella las costuras pellizcando con fuerza.

6 PINCELAR Y SEMBRAR

Dale la vuelta a cada samsa para que las costuras queden abajo y colócalas sobre la pala perforada Ooni de 14 pulgadas espolvoreada con harina. Pincela la superficie con huevo batido, sin que chorree por los bordes, y reparte las semillas de sésamo presionándolas un poco con el dedo para que no salten dentro del kamado.

7 HORNEAR SOBRE LA PIEDRA

Desliza las samsas sobre la piedra dejando tres dedos entre ellas y cierra la tapa cuanto antes para no perder calor. Hornea de 30 a 35 minutos a 230 °C sin abrir durante los primeros veinte; a partir de ahí gíralas una vez si el lado del fondo se dora más rápido. Están listas cuando la superficie es de un dorado oscuro y la base suena seca al golpearla.

8 REPOSAR Y SERVIR

Sácalas con la pala y déjalas reposar cinco o diez minutos sobre una rejilla: dentro el jugo está hirviendo y necesita asentarse, y de paso la base termina de secarse en lugar de sudar sobre un plato. Sírvelas con cebolla roja en vinagre o una ensalada de tomate. Se comen con las manos, como en Uzbekistán.

Consejos del editor

- Sella bien y coloca las samsas con la costura abajo: el jugo que se escapa se carameliza sobre la piedra y pega la base en cuestión de minutos.
- Si no encuentras grasa de cordero, añade sesenta gramos de mantequilla fría en dados al relleno; sin grasa, la carne picada a cuchillo se queda seca.

- Machaca el comino en grano en el mortero justo antes de mezclar: el comino ya molido del tarro tiene la mitad del aroma que define a la samsa.
- Si horneas en dos tandas, deja que la piedra recupere ocho o diez minutos con la tapa cerrada antes de meter la segunda.

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

En una masa laminada con mantequilla, encerrada media hora en la cúpula, el aroma del combustible acaba dentro de las láminas. Este carbón de encina sin aditivos quema limpio y deja poca ceniza, así que la entrada de aire de abajo no se atasca y mantener los 230 °C deja de ser una pelea. Sus quince kilos cubren el precalentamiento largo de la piedra y las dos tandas de horneado sin abrir para recargar.

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

Navaris Piedra para Pizza de Cordierita Rectangular XL (38×30×1,5 cm)

El relleno entra crudo y la cebolla suelta jugo en cuanto se calienta: si la base no cuaja deprisa, la samsa se abre y se pega. Esta piedra de cordierita rectangular, centímetro y medio de grueso, acumula calor durante los treinta minutos de precalentamiento y lo devuelve de golpe al contacto, sellando el fondo en los primeros minutos. Sus 38 × 30 cm acogen media docena de triángulos por tanda con tres dedos entre ellos.

mikamado.es/accesorios/navaris-piedra-pizza-rect-38x30

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

mikamado.es/accesorios/hh-mortero-marmol-blanco-18cm

Receta completa en: mikamado.es/recetas/samsa-uzbeka-cordero-kamado

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