DIRECTO · FÁCIL

Shashlik de cerdo al kamado, marinada de cebolla

La brocheta del mundo ruso, tal como la cocino en mi Big Green Egg Large: cuello de cerdo en cubos de 3 cm, marinada de cebolla rallada sin una gota de vinagre y veinte minutos de brasa directa y constante.



PREPARACIÓN	COCCIÓN	COMENSALES	TEMPERATURA
30 min	20 min	6	220 °C

Ingredientes

- **1.5 kg** cuello de cerdo (aguja), en cubos de 3 cm
- **18 g** sal gruesa
- **1 cdta** semillas de cilantro molidas
- **2 cda** aceite de oliva virgen extra
- **1 cda** zumaque (o pimentón dulce de la Vera)
- **1 ud** limón en cuartos
- **700 g** cebolla blanca para la marinada
- **1.5 cdta** pimienta negra en grano, machacada
- **3 ud** hojas de laurel
- **2 ud** cebollas moradas en aros finos, para servir
- **1 puñado** perejil y eneldo frescos, picados
- **6 ud** panes de lavash o pita, para servir

Pasos

1 CORTAR EL CUELLO

Pide una pieza entera de cuello de cerdo, con su veta de grasa recorriéndola, y córtala en cubos de 3 cm. Más pequeños se secan antes de dorarse; más grandes se queman por fuera sin llegar al centro. Deja la grasa infiltrada y retira solo los nervios blancos y duros. De 1,5 kg salen unos 45 cubos, seis brochetas generosas.

2 RALLAR LA CEBOLLA

Ralla la cebolla blanca por el lado grueso del rallador y recoge pulpa y jugo en un bol amplio. No la pases por la batidora: el puré fino se pega a la carne y se carboniza en la brasa. Añade la sal, la pimienta machacada, el cilantro molido y las hojas de laurel partidas por la mitad, y mezcla bien.

3 MARINAR EN FRÍO

Mezcla los cubos con la cebolla hasta que queden cubiertos por todas las caras, aprieta la carne para sacar el aire y tapa. Nevera, entre 12 y 24 horas. Nada de vinagre, limón ni vino: la acidez fuerte aprieta las fibras y deja el cerdo seco. Remueve una vez a media marinada y saca la carne 30 minutos antes de asar.

4 ENCENDER EL KAMADO

Enciende el kamado con dos o tres pastillas repartidas sobre el carbón; el de encina española de Orework da llama corta y un lecho que aguanta. Deja el domo abierto diez minutos, ciérralo con las dos ventilaciones bien abiertas y estabiliza 220 °C. Espera a que el humo salga limpio y casi transparente antes de poner nada encima.

5 ENSARTAR LAS BROCHETAS

Escurre los cubos y retira con los dedos toda la cebolla que se les quede pegada: en la brasa se carboniza y amarga. Ensarta seis o siete cubos por brocheta, alternando las caras más grasas, juntos pero sin aplastarlos. Monta los soportes del set de brochetas AWCIGG sobre la rejilla, con los pinchos elevados y la carne sin tocar el hierro.

6 ASAR GIRANDO

Coloca las brochetas sobre los soportes y cierra el domo. Cada dos o tres minutos dales un cuarto de vuelta con unas pinzas largas, las curvadas de Rösle van bien, sujetando siempre por el mango. Entre 18 y 20 minutos en total. Si la grasa provoca una llamarada, cierra el domo unos segundos: se apaga sola, sin echar agua.

7 MEDIR EL CENTRO

Al minuto dieciséis, pincha el cubo más grande por el lateral con un termómetro instantáneo, tipo Lavatools Javelin PRO Duo, buscando el centro y sin tocar la brocheta metálica, que está mucho más caliente. Entre 71 y 75 °C el cuello queda jugoso y la grasa se ha fundido. Si le falta, devuélvelo dos minutos y vuelve a medir.

8 REPOSAR Y SERVIR

Pasa las brochetas a una fuente, tápalas holgadamente con papel de aluminio y déjalas reposar cinco minutos: la carne recoloca sus jugos y deja de soltarlos al primer bocado. Mientras, aliña los aros de cebolla morada con el zumaque y las hierbas. Sirve los cubos sobre el lavash templado, con los cuartos de limón al lado.

Consejos del editor

- El vinagre es el error más repetido del shashlik: aprieta la superficie de la carne y deja un fondo ácido, mientras que la cebolla rallada ablanda con suavidad y perfuma sin tapar el cerdo.
- Si no encuentras cuello, la paleta y la panceta funcionan bien; el lomo no, porque sin grasa infiltrada se seca antes de que la superficie llegue a dorarse.
- Usa brochetas planas o de sección cuadrada: las redondas giran solas y los cubos acaban siempre con la misma cara hacia la brasa.

- Reparte el carbón dejando un cuarto del cestillo con menos brasa: esa zona más suave te da dónde apartar una brocheta que se está dorando demasiado rápido.

El equipo de esta receta

Big Green Egg Large

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

Orework Carbón de Encina Española 15 kg

Veinte minutos de brasa directa a 220 °C sin que el lecho decaiga: eso es lo que decide este shashlik. El carbón de encina española de Orework da llama corta y poca ceniza, así que la cerámica del kamado se carga de calor y lo devuelve estable mientras giras las seis brochetas. Al ser encina compacta, el rescoldo no se apelmaza ni obliga a remover con la carne encima, y el humo sale limpio desde el principio.

mikamado.es/accesorios/orework-encina-espanola-15kg

AWCIGG Set de Brochetas con Soportes

Los cubos de cuello pesan y ruedan; si la brocheta se apoya en la rejilla, la carne se pega por una cara y se quema por otra. El set de brochetas con soportes AWCIGG deja los pinchos suspendidos unos centímetros sobre la parrilla: cada cuarto de vuelta es limpio, la grasa gotea lejos del punto más caliente y las cuatro caras del cubo reciben el mismo calor durante los dieciocho minutos.

mikamado.es/accesorios/awcigg-brochetas-soportes-set

Lavatools Javelin PRO Duo termómetro instantáneo

El cuello de cerdo perdona poco por arriba: pasado de 80 °C la grasa infiltrada ya se ha ido y el cubo queda seco. Al minuto dieciséis conviene pinchar el cubo más grande y leer de verdad, no adivinar. El Lavatools Javelin PRO Duo responde en un par de segundos con la tapa abierta, el tiempo justo para comprobar que estás entre 71 y 75 °C y retirar antes de pasarte.

mikamado.es/accesorios/lavatools-javelin-pro-duo

Weber Pastillas de Encendido (17612): 48 cubos inodoros

La marinada de cebolla es delicada y cualquier resto de líquido de encendido se le pega al cerdo. Las pastillas de encendido Weber son inodoras y prenden sin humo negro: repartes dos o tres sobre el carbón, dejas el domo abierto diez minutos y el kamado sube a 220 °C con el humo ya limpio. Así la carne entra cuando toca, sin ese fondo químico que arruina una brocheta marinada veinticuatro horas.

mikamado.es/accesorios/weber-pastillas-encendido-48

Receta completa en: mikamado.es/recetas/shashlik-cerdo-cuello-kamado

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