

DIRECTO · FÁCIL

Albaricoques asados con miel y romero al kamado

Albaricoques de pleno verano partidos y marcados a la brasa hasta caramelizar, glaseados con miel templada al romero y servidos con mascarpone o helado de vainilla. El postre de fruta de hueso más fácil del kamado.



PREPARACIÓN

15 min

COCCIÓN

10 min

COMENSALES

4

TEMPERATURA

230 °C

Ingredientes

8 ud albaricoques maduros pero firmes

2 ud ramas de romero fresco

250 g mascarpone frío (o helado de vainilla)

1 ud limón (solo la ralladura)

3 cda miel de azahar (o milflores suave)

20 g mantequilla derretida

30 g almendras laminadas tostadas

1 pizca sal en escamas

Pasos

1 ESTABILIZAR EL KAMADO

Enciende el kamado para cocción directa, sin deflector, y deja que la parrilla se asiente en torno a 220-230 °C con las rejillas de aire medio abiertas. Limpia la parrilla y pásale un papel con un hilo de aceite para que la fruta no se pegue.

2 PREPARAR LA FRUTA

Parte los albaricoques por la mitad siguiendo el surco natural, gíralos para separarlos y retira el hueso. Pincela la cara cortada con un poco de mantequilla derretida: ayuda a que carbonicen los azúcares y a marcar las líneas de la parrilla.

3 INFUSIONAR LA MIEL

Pon la miel, una rama de romero y la ralladura de limón en una sartén pequeña de hierro sobre la parrilla. Calientala 3-4 minutos, removiendo, sin que hierva, hasta que quede fluida y perfumada. Retírala al borde menos caliente para que se mantenga templada.

4 MARCAR CARA ABAJO

Coloca los albaricoques cara cortada abajo directamente sobre las brasas y no los toques durante 2-3 minutos, hasta que aparezcan líneas doradas y la superficie esté caramelizada. Moverlos antes de tiempo rompe la costra que se está formando.

5 VOLTEAR Y GLASEAR

Dales la vuelta y ásalos 1-2 minutos por el lado de la piel, solo para que se calienten por dentro sin deshacerse. Pincela o riega con la miel templada al romero y añade una pizca de sal en escamas sobre cada mitad.

6 EMPLATAR

Sirve los albaricoques aún tibios sobre una cucharada de mascarpone frío o una bola de helado de vainilla. Riega con el resto de la miel, esparce las almendras tostadas y, si quieres, decora con la rama de romero. Toma el contraste frío-caliente al momento.

Consejos del editor

- Compra los albaricoques maduros pero firmes. Si ceden demasiado al tacto, márcalos solo 1 minuto por cara o acabarán como mermelada en la parrilla.
- No los muevas mientras se marcan: una sola cara de contacto bien dorada vale más que darles vueltas. Una plancha de hierro caliente carameliza de forma uniforme y evita que se cuelen entre las barras.
- Templar la miel, no la hiervas. Por encima de unos 65-70 °C el romero amarga y la miel cristaliza al enfriar; mantén la sartén en el borde menos caliente del kamado.

El equipo de esta receta

Big Green Egg Large

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

Lodge Plancha Grill Reversible de Hierro Fundido 42x24 cm (LDP3)

mikamado.es/accesorios/lodge-plancha-reversible-42x24

Petromax Sartén FP20 de Hierro Fundido 20 cm con Mango

mikamado.es/accesorios/petromax-skillet-fp20-mango

Receta completa en: mikamado.es/recetas/albaricoques-asados-miel-romero-kamado

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