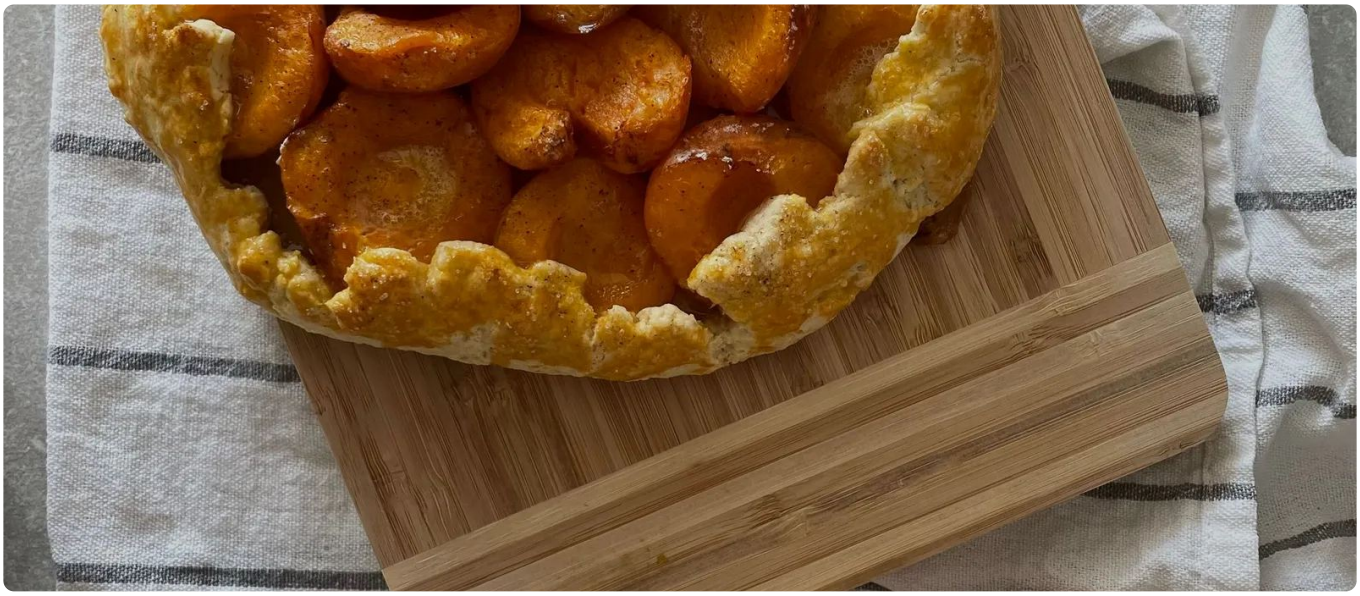
DIRECTO · FÁCIL

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	COCCIÓN	COMENSALES	TEMPERATURA
15 min	**10 min**	**4**	**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. Caliéntala 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.
- Templa 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

La cerámica del Big Green Egg Large mantiene una temperatura directa estable de 220-230 °C sin altibajos, justo el rango en el que los azúcares del albaricoque caramelizan sin quemarse. Su parrilla amplia deja marcar de una sola tanda las 16 mitades de esta receta, y la masa térmica evita que la temperatura caiga cuando abres la tapa para voltear la fruta.

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

Orework Carbón de Encina Española 15 kg

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

Lodge Plancha Cuadrada de Hierro Fundido 11" (28 cm)

mikamado.es/accesorios/lodge-plancha-cuadrada-11

Petromax Sartén FP20 de Hierro Fundido 20 cm con Mango

Esta sartén de hierro fundido de 20 cm con mango es el recipiente ideal para templar la miel con romero y ralladura de limón directamente sobre la parrilla: el hierro distribuye el calor con suavidad y evita el punto caliente que haría hervir y amargar la miel. El mango largo permite deslizarla del centro al borde menos caliente para mantenerla fluida mientras marcas los albaricoques, sin quemarte.

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.